cino

xs Presso-Bean E2
Bedienungsanleitung
Ausgabe 6 07/2004
Ab Software FXSED 1C / 23.03.2004

servomat
steigler

A

Angebotsvielfalt Kaffee-Spezialitäten

Heissgetränke-System ohne Cappuccino sind heute fast undenkbar. Aber erst die Angebotsvielfalt optisch und geschmacklich unterschiedener Kaffee-Spezialitäten, bringen das Verbraucherherz und damit den Umsatz auf Touren.
Im A.R.T. – System finden Sie:
Cappuccino
Cappuccino Extra
MoccaCino
Café Au lait
Espresso
u.s.w.

R

Rezeptur Stufen-Programm

Unser A.R.T. – Getränkequalitäts-ergebnis ist nur möglich durch das fein ausjustierte Stufen-Produktionsprogramm. Kaffee, Topping/Weisser, Schokolade und fein gefiltertes heißes Wasser werden Stufe für Stufe zur cremigen Getränkekreation. Jede Kaffee-Spezialität hat ihre eigene Stufenproduktion.

T

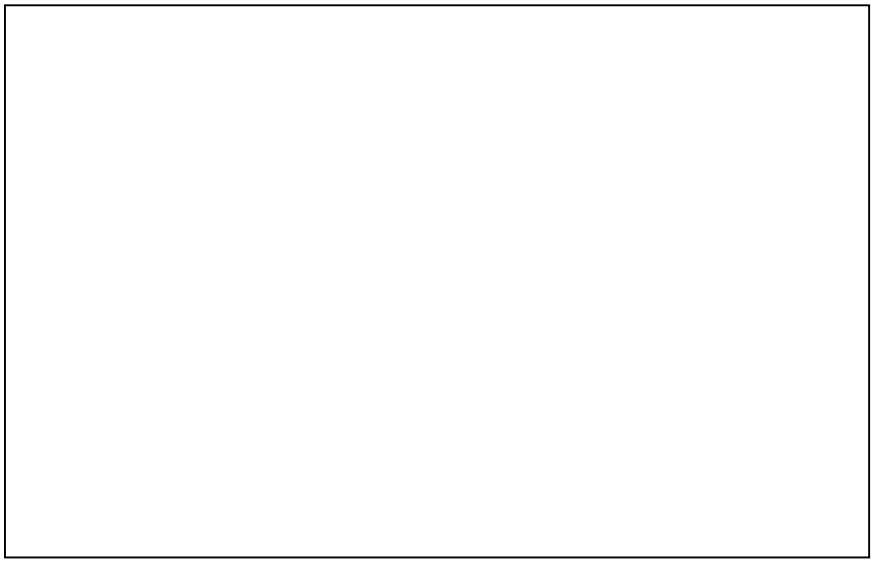
Technische Qualitätsicherung

Unser elektronischer FlashCard-Speicher sichert A+R ab. Der Servicetechniker kann nach Kundenwunsch etwas mehr/weniger Wasser/Produkt dosieren. Auf die R-Rezeptur Stufenproduktion hat er keinen Zugriff.

Ergebnis:
Das A.R.T.-Programm garantiert eine zuverlässige Getränke-qualität, deren Qualitätsspitze nur noch abhängig ist vom Einsatz der verwendeten Produkte selbst.

 © servomat steigler

Diese Bedienungsanleitung gehört zu folgendem Gerät



Identifikationsetikette ihres Gerätes

Dieses Handbuch ist Bestandteil des Gerätes und muss immer zum Nachschlagen in der Nähe der Maschine bereit liegen, bis zur Entsorgung des Gerätes

Falls Sie das Handbuch verlegen oder beschädigen sollten, müssen Sie dem Hersteller für eine Nachbestellung die Identifikationsdaten, die Sie auf dem Typenschild des Gerätes finden, mitteilen.

Inhaltsverzeichnis

Thema	Seite	Kapitel
Wichtige Hinweise (Beschaffenheit)	5-6	**1**
Reinigungshinweise	7-10	**2**
Technische Daten	11	**3**
Allgemeine Informationen	12-14	**4**
Automaten Bauteil Übersicht	15-18	**5**
Auspacken und Aufstellen	19	**6**
Wasser und Filter	20-21	**7**
Inbetriebnahme	22-27	**8**
Einbau eines Zahlungssystems	28-29	**9**
Gerätespezifikationen	30	**10**
Grundfunktion der Programmierung	31-34	**11**
Dosierung einstellen	35-37	**12**
Dosierliste	38-40	**13**
Verkaufspreise einstellen	41	**14**
Temperatur einstellen	42	**15**
Verschiedene Einstellungen	43-45	**16**
Diagnostik	45	**17**
Verkaufsdaten	46	**18**
MDB Funktionen einstellen	47	**19**
Uhrzeit einstellen	58-49	**20**
Fehlermeldungen auslesen	50	**21**
Zähler Service auslesen	51-52	**22**
Erste Hilfe – Fehlermitteilungen	53-55	**23**

 © servomat steigler

1. Wichtige Hinweise

1.1 Beschaffenheitsbeschreibung

	◦ **Die Beschaffenheit** der Maschine ist nur für die Produktion mit automatengerechten Kaffee-, Kakao-, Tee- oder sonstigen Getränkeprodukten konzipiert.	
	◦ **Der typische Einsatz** ist für die Kunden-, Gäste- und Mitarbeiter-Versorgung.	
	◦ **Die Installation, Befüllung und Reinigung** erfolgt nach den Maßgaben dieser Bedienungsanleitung durch von servomat steigler nachweislich geschultem Personal des Fachpartners.	
	◦ **Beim Wechsel der Kaffee- oder Produktqualität**, ist eine Neujustierung durch den servomat Fachpartner Voraussetzung.	
	◦ **Der Aufstellplatz** ist vorgesehen für trockene, geschlossene Räume ohne extreme Umwelteinflüsse (z. B. starke Vibration).	
	◦ **Die Größe, Kapazität** und der damit verbundene Befüllungs-/Reinigungs- und Serviceaufwand sieht Umsätze für das Modell **XS E** von täglich bis zu **50** Portionen vor, maximal **36000** Portionen in 24 Monaten.	
	◦ **Wenn ungeschultes Personal** das Gerät befüllt und reinigt, ist eine umfängliche Einweisung durch den servomat Fachpartner nachweislich nötig.	
	◦ **Bei mutwilliger Beschädigung** oder unsachgemäße Behandlung (z. B. Manipulationsversuchen mit Münzen, Wertmarken, bargeldlosen Zahlungsmitteln) ist die Haftung für Mängel ausgeschlossen.	
	◦ **Verschleißteile,** sind Teile die einem natürlichen Verschleiß unterliegen oder über eine natürlich begrenzte Lebensdauer verfügen. Diese Teile können während der Verjährungsfrist für Mängelansprüche von 24 Monaten ausfallen, ohne dass im juristischen Sinne ein Mangel vorliegt. Folgende Teile sind hierunter einzuordnen: O-Ringe/Leuchtmittel/V-Ringe/Mahlscheiben/Mixermotoren/ Ventile und Wasserheizungen bei Verkalkung.	
	◦ **Der Einsatz von Wasserenthärtern/-Filtern**, wie z. B. BRITA-Wasserfilter an Aufstellorten mit mehr als 9° Grad deutscher Wasserhärte ist dringend empfohlen. Wesentliche Funktionen unserer Kaffeemaschinen stehen in direktem Zusammenhang mit wasserführenden Teilen, wie z. B. Ventile, Boiler, Heizungen.	
	◦ **Regelmäßigen Wartungen** sind lt. beigefügter Check-Liste (mindestens 2 x pro Jahr, jedoch alle **5000** Portionen) durchzuführen. Bei der Durchführung dieser Wartungen sind Verbrauchsteile zur Gesamtfunktionserhaltung lt. beigefügter Check-List auszutauschen.	
	◦ **Die Reinigungs- und Hygienevorschriften** dieser Bedienungsanleitung sind zu beachten um ein mangelfreie Funktion unserer Maschinen zu gewährleisten.	
	Beimerstetten, den 01.01.2002 Textinhalt unterliegt Copyright.	

1. Wichtige Hinweise

Wartungs-Checkliste

1.2

Folgende Arbeiten müssen im Rahmen der Wartungsvorschrift durchgeführt werden:

Welche Teile?	Was muss gemacht werden?	
Wassertankversorgung oder Festwasser-anschluss	- Wassertank und Filtereinsatz reinigen - O-Ring Verschluss innen tauschen - Wasserfilterkartusche tauschen - Wasserfilterpatrone Festwasser tauschen	
Boiler	- Boiler ausbauen und reinigen, ggf. entkalken - Dichtungen Boilerdeckel erneuern - Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken	
Ventilblock	- Ventilblock ausbauen und reinigen ggf. entkalken - Plunger von allen Auslassventilen erneuern	
Mahlwerk und Dosierer	- Mahlwerk reinigen und Mahlscheiben erneuern - Dosierer reinigen und prüfen	
Brüher	- Brüher ausbauen und reinigen - Siebe und O-Ringe Stempel erneuern	
Mixereinheit	- Mischschale ausbauen und reinigen - O-Ring Mixerflansch erneuern - V-Ring Mixermotor erneuern - O-Ring Buchse Mischschale erneuern - Mixerscheibe erneuern - Mixermotor überprüfen, ggf. tauschen	
Ventilator	- Ventilator ausbauen und reinigen - Lüfterkanal ausbauen und reinigen - Lüfterschlauch ausbauen und reinigen	
Produktbehälter	- Produkte überprüfen, ggf. Produktbehälter reinigen - Produktrutschen reinigen	
Tropfschale und Kaffeesatzbehälter	- Tropfschale und Kaffeesatzbehälter reinigen	
Zahlungssystem / Münzprüfer	- Zahlungssystem/Münzprüfer prüfen und reinigen	
Wasser- und elektrische Steckverbindungen	- alle Wasser- und elektrische Steckverbindungen prüfen	
Dosierung, Temperatur und Funktion	- Wasser- und Produktdosierungen überprüfen - Mahlgrad Kaffee überprüfen ggf. nachstellen - Temperatur überprüfen - Endkontrolle und Probelauf ggf. Münzannahme	

 © servomat steigler

2. Reinigungshinweise

2.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Dieser Reinigungshinweis ist eine Erweiterung der Benutzerhinweise, die sich im Deckelinneren des Gerätes befinden. Diese Reinigungshinweise bestehen aus einer täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigung. Halten Sie diese Reinigungshinweise ein. Sie haben damit mehr Hygiene und weniger Störungen.

2.2 Tägliche Reinigung

1. Instantprodukte befüllen: Kontrollieren Sie zuerst den Füllstand von allen vorhandenen Produkten im Gerät. Schließen Sie zuvor die rote Verschlussklappe des Produktcontainers. Füllen Sie nun das wie auf dem Produktcontainer beschriebene Produkt ein. Öffnen Sie danach die rote Verschlussklappe des Produktcontainers wieder.

ⓘ

2. Kaffeebohnen befüllen: Kontrollieren Sie den Füllstand der Kaffeebohnen und füllen Sie nach Bedarf nach. Beachten Sie, daß Sie nur diesen Kaffee, der eindosiert wurde, in dieser Maschine nachfüllen.

3. Spülprogramm ausführen: Wenn Sie eine Wassertankversorgung haben, vergewissern Sie sich zuerst, daß Sie genügend Wasser im Wassertank haben. Öffnen Sie die Türe. Drücken Sie in der Gerätetüre Innenseite die Servicetaste. Im Display wird Ihnen ein Programm-Menü angezeigt. Drücken Sie die Taste 4 der Anwahltastatur um in das Spülprogramm zu gelangen. Im Display wird Ihnen ein weiteres Menü angezeigt. Stellen Sie nun ein größeres Gefäß unter die Ausgabe. Für die Brüherreinigung Drücken Sie nun die Taste 1. Verwenden Sie hierzu die von uns empfohlenen Reinigungstabletten. Folgen Sie bei diesem Programm den Anweisungen auf dem Display. Nach dieser Brüherreinigung erscheint wieder das Menü. Drücken Sie hierbei nachfolgend mehrmals die Tasten 2 und 3 für die einzelnen Ausläufe und Mischschalen. Betätigen Sie die einzelnen Tasten mehrmals bis Sie ca. 3 Liter heißes Wasser gespült haben. Befüllen Sie den Wassertank wieder mit Wasser.

4. Wasserauffangschale reinigen: Entnehmen Sie die Tropfschale bei geöffneter Türe wie folgt: durch leichtes herunterdrücken und nach vorne herausziehen. Entnehmen Sie das Tropfgitter von der Tropfschale und reinigen Sie beide Teile unter fließend warmen Wasser. Setzen Sie danach die Tropfschale wieder richtig ein.

5. Kaffeesatzbehälter reinigen: Entleeren Sie zuvor den Kaffeesatzbehälter. Reinigen Sie diesen in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie den Behälter wieder gut aus.

6. Produktausgabebereich Türe reinigen: Reinigen Sie die Innen und Außenseite der Türe im Bereich der Produktausgabe. Hier kann es zu Ablagerungen durch Produktspritzern kommen. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Schwamm oder Lappen.

2. Reinigungshinweise

Wöchentliche Reinigung

2.3

Diese Reinigung beinhaltet die tägliche Reinigung von Punkt 1 bis Punkt 6.

7. Mischschalen reinigen: Entnehmen Sie die Mischschalen wie folgt: Drehen Sie den roten Verschlussbügel nach links. Nun können Sie die Mischschale nach vorne abziehen. Entnehmen Sie die Mischschalen komplett mit Schlauch und Auslaufwinkel. Wenn Ihr Gerät Teewasserfunktion hat, entnehmen Sie bitte den Auslaufschlauch mit Auslaufwinkel. Reinigen Sie diese Teile in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Teile wieder sorgfältig ab und bauen Sie diese wieder ein.

8. Wasservorratsbehälter reinigen: Wasservorratsbehälter (blau) am Griff leicht anheben und nach vorne herausziehen. Reinigen Sie den Wasservorratsbehälter in dem Sie die Rückstände unter fließendem warmen Wasser abreiben. Kalkablagerungen entfernen Sie mit leichtem Essigwasser. Spülen Sie danach den Wassertank mehrmals gut aus. Falls Sie einen Filtereinsatz im Wassertank haben, so reinigen Sie diesen Filtereinsatz genauso.

9. Produktrutschen reinigen: Entnehmen Sie die Produktrutschen vom Produktcontainer wie folgt: Drücken Sie die Produktrutsche leicht gegen den Produktcontainer und drehen diese nach links – gegen den Uhrzeigersinn. Reinigen Sie diese Produktrutschen in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Produktrutschen wieder gut ab, bevor Sie diese wieder einsetzen. Bei feuchten Produktrutschen entsteht eine Produktverstopfung.

Monatliche Reinigung

2.4

Diese Reinigung beinhaltet die tägliche und die wöchentliche Reinigung von Punkt 1 bis Punkt 9.

10. Produktcontainer reinigen: Schließen Sie zuerst die roten Verschlusskappen an den Produktcontainern. Entnehmen Sie die Produktcontainer, indem Sie diese vorne leicht anheben und nach vorne abziehen. Entleeren Sie das restliche Produkt. Entnehmen Sie die Produktrutschen von den Produktcontainern. Legen Sie die Produktcontainer und die Produktrutschen in eine dafür vorgesehene Spüllösung. Reiben Sie die Produktcontainer mit Hilfe eines Schwammes sauber aus. Trocknen Sie die Produktcontainer gut. Am besten über Nacht austrocknen lassen und am nächsten Tag wieder einsetzen und befüllen.

11. Kaffeebohnenbehälter reinigen: Schließen Sie zuvor den Schieber des Produktbehälters. Heben Sie den Behälter nach oben an. Leeren Sie die restlichen Kaffeebohnen aus dem Behälter. Reinigen Sie den Behälter in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie danach den Behälter gut ab und setzen Sie ihn wieder ein. Öffnen Sie den Schieber des Behälters wieder und füllen Sie die Kaffeebohnen wieder auf.

12. Lüfterkanal reinigen: Wenn Sie die Produktcontainer und die Mischschalen ausgebaut haben so können Sie die Kunststoffschublade über den Mischschalen und unterhalb den Produktcontainern nach vorne entnehmen. Dieses ist der Absaugkanal für die Dampfabsaugung des Wassers. Hier kann es vorkommen, das Produkt mit eingesaugt werden kann. Reinigen Sie diesen Lüfterkanal mit einer dafür vorgesehenen Spüllösung und trocknen Sie diesen vor dem einsetzen wieder gut ab.

2. Reinigungshinweise

2.5 Reinigungshilfen

Verwenden Sie speziell das für dieses Gerät zusammengestellte Clean-Set. (Clean-Set für XS E2)
Das Clean-SET dient Ihnen zur schnelleren und einfacheren Reinigung des Gerätes. Gerätespezifisch wurden hier jeweils für XS E2 und XS E3 Clean-Set´s zusammengestellt.

Das Clean-Set besteht aus:

- Vormontierter Mischschale und Auslaufschlauch für Kakao
- Vormontierter Auslaufschlauch für Teewasser
- Produktrutsche für Kakao
- Produktrutsche für Milch (Topping oder Weißer)
- Reinigungsbürste 6 mm für Auslaufwinkel
- Reinigungsbürste 10 mm für Auslaufschlauch 9 x 6
- Reinigungseimer 5 Liter
- Schwammtuch gelb
- Schwamm kratzfrei
- Reinigungstabletten für Micro-espresso-Brüher
- HACCP Reiniger gebrauchsfertig verdünnt.

Mit Hilfe dieser Clean-Set´s können Sie verschmutzte Teile einfach tauschen. Das Gerät ist sofort wieder einsatzbereit.

Vorgehensweise:

Reinigung wie bei täglicher, wöchentlicher und monatlicher Reinigung durchführen. Mit dem Clean-Set können Sie diese Teile, die Sie in eine Spüllösung legen, sofort tauschen. Das Gerät ist sofort wieder Betriebsbereit. Die ausgetauschten Teile sprühen Sie danach mit dem HACCP Reiniger ein und legen diese in eine mit dem HACCP verdünnten Spüllösung ein. Nach ca. 45 Minuten Einwirkzeit können Sie diese Teile mit dem Schwammtuch abreiben, unter klarem Wasser abspülen und gut trocknen lassen.

Bestellen Sie für Ihr Gerät wie folgt:

Artikelnummer	Artikel
100 545	Clean-Set für XS E2 Geräte
100 546	Clean-Set für XS E3 Geräte

In dem gelieferten Clean-Set befindet sich eine Bestellliste, mit der Sie Reiniger, Bürsten, Schwammtücher usw. nachbestellen können.

Bedenken Sie:

Reinigungen mit unseren Clean-Set´s sind

- **schneller und einfacher**
- **frischer und appetitlicher**
- **mehr Hygiene und weniger Störungen.**

2. Reinigungshinweise

Außer Betriebnahme

2.6

Bei Kurzzeitiger Außer Betriebnahme wie z. Bsp. in der Urlaubszeit ist es notwendig, das Gerät vorher zu Reinigen, die Produkte und das Wasser zu entleeren.

Auch wenn Sie einen Ortswechsel vorsehen, wie z. Bsp. bei einem Vorführgerät oder Testgerät gehen Sie bitte wie bei der Abbauanleitung beschrieben vor. Damit Sie Freude auch nach dem Transport mit der Cino XS haben, beachten Sie bitte diese Abbau- und Außer Betriebanleitung.

Cino XS ist mobil, flexibel und leicht zu transportieren.

Vorgehensweise:

1. Führen Sie, wie in den Reinigungshinweisen das Spülprogramm durch.
2. **Ist Ihre Maschine „fest“ an die Wasserleitung angeschlossen? Wenn nein – weiter mit Punkt 3.**
   a) Schließen Sie den Wasserzulauf (Eckventil)
   b) Öffnen Sie die Rückwand des Gerätes und entnehmen Sie die Abdeckung.
   c) Nun sehen Sie einen Klarsichtbehälter gefüllt mit Wasser. Am Auslauf dieses Behälters, befindet sich ein Schlauch mit einem Stöpsel (Verschluss). Nehmen Sie einen größeren Behälter, und lösen Sie den Stöpsel. Entleeren Sie den Behälter ganz. Schließen Sie den Schlauch wieder.
   d) Schalten Sie nun das Gerät ein. Drücken Sie den Türkontaktschalter kurz, damit das Gerät in den Betriebsmodus geht.
   e) Aktivieren Sie nun die Spülung über den Teewasserschlauch. Spülen Sie solange bis kein Wasser mehr läuft. Das Gerät ist nun drucklos. Sie können das Gerät jetzt ausschalten.
   f) Am Geräteboden Unterseite befindet sich eine Ablassschraube für den Druckboiler. Lösen Sie diese Schraube vorsichtig. Entleeren Sie den Druckboiler komplett. Schließen Sie die Schraube wieder.
   g) Schließen Sie die Rückseite des Gerätes wieder.
3. Entleeren Sie den Wassertank und reinigen Sie diesen wie in den Reinigungshinweisen beschrieben. Gehen Sie zur Entleerung des Kaltwasserbehälters und des Druckboilers vor wie bei Punkt 2 b) bis g).
4. Entleeren Sie alle Produktbehälter. Reinigen Sie die Produktbehälter und die Produktrutschen sowie die Mischschalen und Auslaufschläuche wie in den Reinigungshinweisen beschrieben.
5. Entleeren und Reinigen Sie die Tropfschale und den Kaffeesatzbehälter.
6. Reinigen Sie die Getränkeausgabe.
7. Bauen Sie alle Teile wieder ein. Das Gerät ist jetzt Transportfähig / Lagerfähig.

Entleeren Sie den Kaltwassertank und den Druckboiler. Bei Transporten unter 0° C besteht Frostgefahr.

3. Technische Daten

3.1 Technische Datenblatt

Maße	Höhe (geschlossen) Breite (geschlossen) Tiefe (geschlossen)	520 mm 379 mm 470 mm
Gewicht	Leer Voll	34 Kg 38 Kg
Elektrische Werte	Spannungsversorgung Leistungsaufnahme max. Verbrauch bei ca. 50 Tassen pro Tag	230 Volt 50 Hz 16 A 1250 Watt 2,4 Kw/h
Transformator	**Primär** 230 V (schwarz) +/- 10% 220 VA **Sekundär** 8,5 V (rot) 10VA / 26 V (grün) 90VA / 30V (blau) 120VA	230 Volt 50 Hz 8,5 V / 26 V / 30 V
Mahlwerk	Spannungsversorgung Leistung Absicherung	24 V DC 50 W / 2600 UpM 5,0 A Träge
Pumpe	Spannungsversorgung Leistung (Modell 1106) Elektromagnetische Hochleistungspumpe	220 V 50 Hz 70 W max. 15 bar
Druckboiler	Heizelement Leistung Fassungsvermögen Aufheizzeit	1200 W 1 Liter ca. 2 Minuten
Produktmotor	Spannungsversorgung Laufgeschwindigkeit	24 V DC 85 Upm
Mixermotor	Spannungsversorgung Laufgeschwindigkeit	24 V DC 16000 Upm
Kaffeedosierer	Spannungsversorgung Kaffeedosierung min / max	24 V DC 5,5 – 7,5 Gr.
Wassertank	Fassungsvermögen Kapazität BRITA Filterkartusche	3,5 Liter ca. 145 Liter / 10° kH oder 4 Wochen
Kaffeebehälter	Fassungsvermögen Kaffeebohne	Ca. 1 Kg
Kakaobehälter	Fassungsvermögen Kakaoprodukt	Ca. 0,4 Kg
Milchbehälter	Fassungsvermögen Topping / Kaffeeweißer	Ca. 0,4 Kg

4. Allgemeine Geräteinformationen

Typenschild 4.1

Das Typenschild ist ein wichtiges Informations-Etikett. Für eventuelle Ersatzteilbestellungen bitte immer Gerätetyp und Gerätenummer angeben.

Das Typenschild befindet sich an der inneren rechten Geräteseite. Das Typenschild wird wie folgt definiert:

Definition Gerätedaten

XS	Geräte –Typ	XS
E / 2	Modell Ausführung	E = Bono / espresso 2 = Anzahl Instant Produktbehälter
AA	Wasseranschluss	AA = mit Wassertank

Bitte Beachten 4.2

Folgende Teile können Sie bei richtiger Bedienung schonen und Pannen vermeiden:

Pumpe:	Leerlauf und Staudruck schadet Ihr:	- Nicht zu fein mahlen - Die Siebe der Brüheinheit dürfen nicht verstopft sein - kein Heißwasser in den Wassertank einfüllen
Mahlwerk:	Es verstopft oder kann verklemmen	- Nicht zu fein mahlen - Periodisch reinigen
Brüher:	Er verstopft bei nicht durchgeführtem Reinigungsprogramm	- Reinigungsprogramm täglich durchführen - Siebe sorgfältig reinigen

4. Allgemeine Geräteinformationen

4.3 Sicherheitshinweise

Dieses Gerät wurde unter Berücksichtigung aller Sicherheitsaspekte gefertigt. Dennoch dürfen mit der selbstständigen Aufstellung und Bedienung der Automaten nur Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben, betraut werden. Geeignet ist nur, wer durch fachliche Ausbildung und Erfahrung im Umgang mit solchen oder ähnlichen Automaten qualifiziert ist sowie einschlägige Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften kennt und daher Gefahren erkennen und abwenden kann.

Vor Inbetriebnahme ist diese Bedienungsanleitung unbedingt vollständig zu lesen, um eine sichere Inbetriebnahme und einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten.

Achtung: Vor allen Instandsetzungsarbeiten Netzstecker ziehen!

Das Gerät wurde gemäß folgender europäischen Sicherheitsvorschrift entwickelt:

- EN 60 335 - 1
" Sicherheit der elektrischen Haushaltsgeräte und ähnlichen Geräten".

4.4 Gefahrenhinweise

- **Achtung:** an diesem Gerät befinden sich heiße Teile. Die Temperatur kann an bestimmten Geräteteilen mehr als 90°C betragen.
- Nehmen Sie das Gerät nie mit defekter Zuleitung in Betrieb.
- Das Gerät nie ins Wasser tauchen.
- Zur Reinigung des Gerätes ohne Reinigungsprogramm stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Gerät arbeiten lassen

4. Allgemeine Geräteinformationen

Sicherheitsvorrichtungen 4.5

- Türkontaktschalter
- Manuell geschalteter Sicherheitstemperaturbegrenzer für den Boiler
- Zeitgesteuerter Schutz für die Pumpe
- Zeitgesteuerter Schutz für den Getriebemotor der Kaffeebrühgruppe
- Zeitgesteuerter Schutz für die Kaffeemühle
- Sicherung Brüherwasserzulauf vorhanden
- Sicherung Brüher nicht richtig eingebaut oder nicht vorhanden

Zubehör 4.6

Zahlreiche Zubehör- und Sonderteile stehen zur Verfügung, um weitere Leistungen vom Gerät zu erhalten: Die Montagebausätze werden mit Installationsanleitung geliefert, die befolgt werden müssen, um die Sicherheit des Gerätes beizubehalten.

XS-Festwasser-KIT	Art-Nr. 100502
XS-Münzgeräte-KIT	Art-Nr. 100503
XS-Geldkarten-KIT	Art-Nr. 100530
XS-AQUA-Modul	Art-Nr. 100501
XS-Multicontainer	Art-Nr. 100500
XS-Rollbar	Art-Nr. 100514
XS-Multi-Tischbasis	Art-Nr. 100517

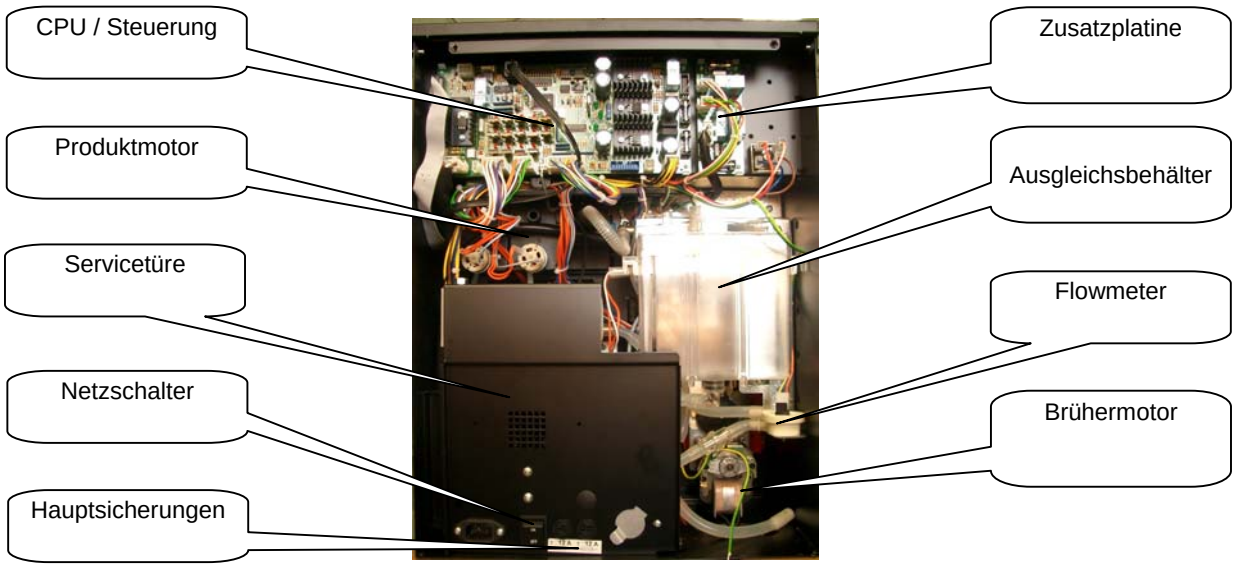
- XS-Frontpaneel (Verschiedene Designmotive)
- XS-Accessoires (Tassen, Pötte, Löffel, Tabletts, Zuckerstäbchen, Tassenwärmer)
- XS-BONO Basis Ersatzteilpaket (Alle notwendigen Teile)
- XS-BONO Reinigunstabletten für MICRO-espresso-Brüher

 © servomat steigler

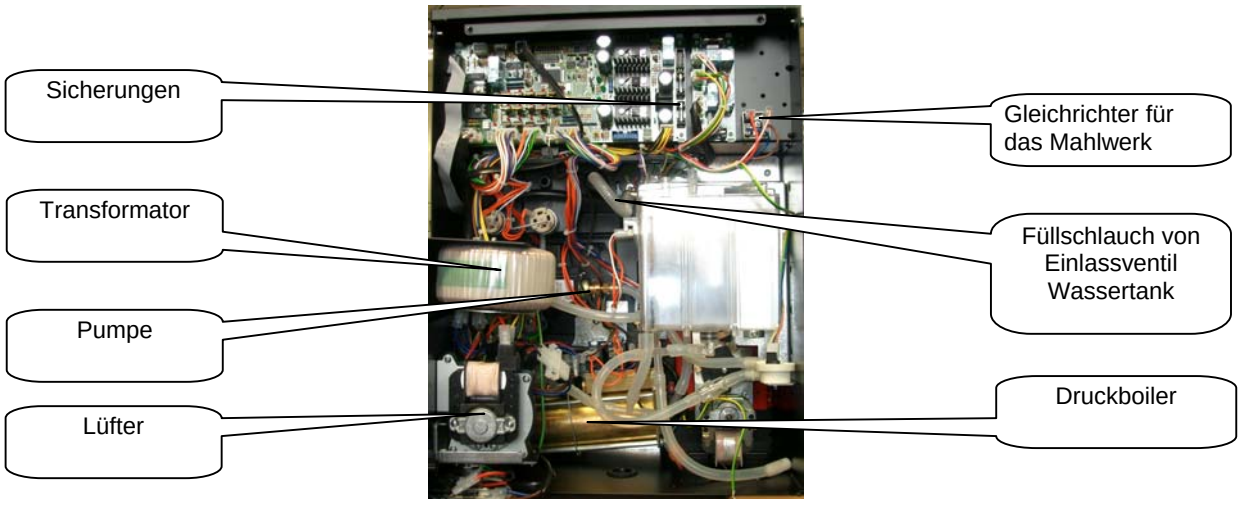
5. Automaten Bauteil Übersicht

5.1 Ansicht Rückwand

Gehäuse hinten



Gehäuse hinten (mit offener Servicetüre)



Gehäuse hinten (Pumpe)

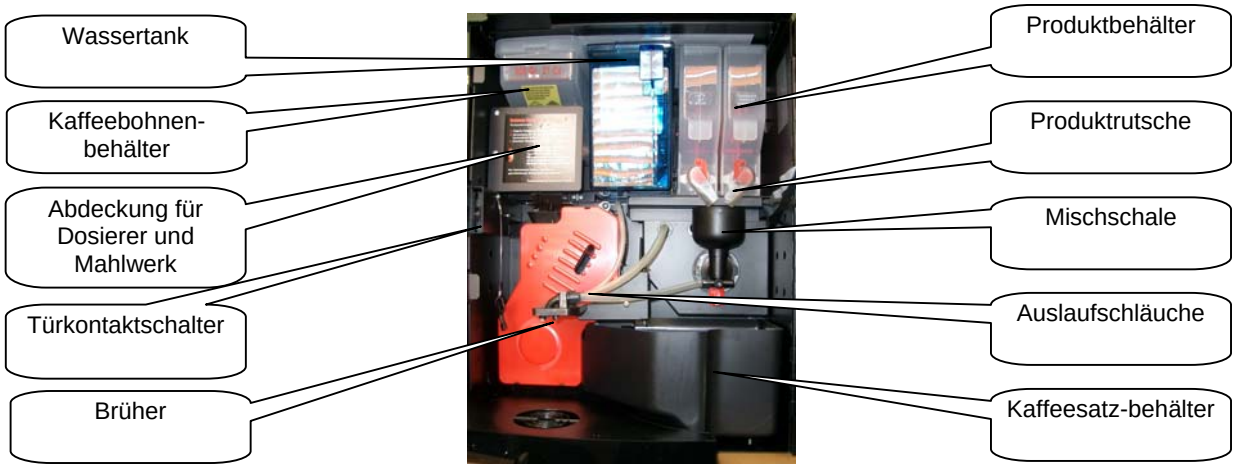
5. Automaten Bauteil Übersicht

5.2

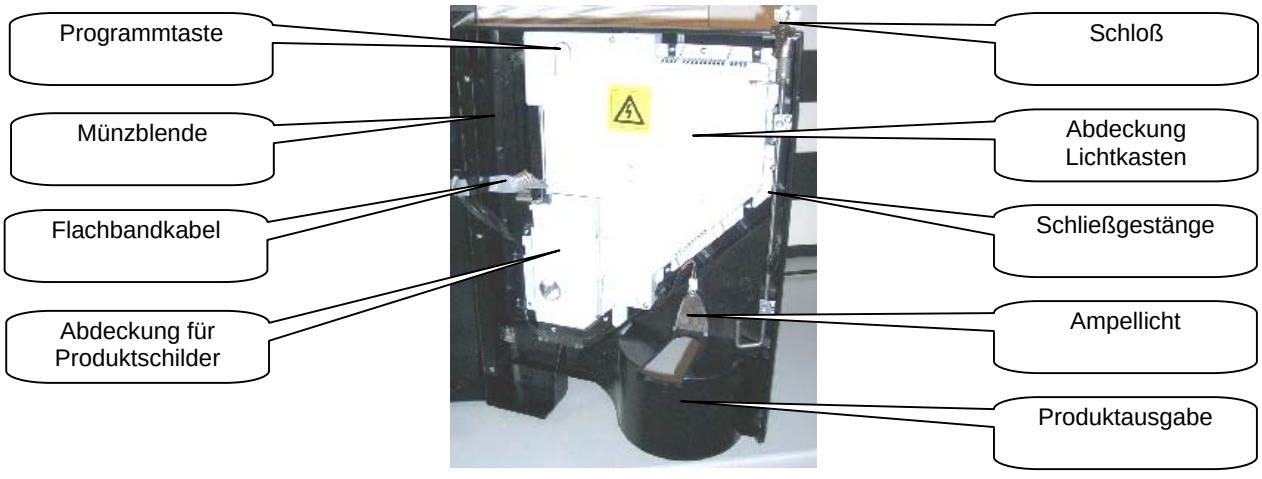
Ansicht Front

Gehäuse außen

Gehäuse innen



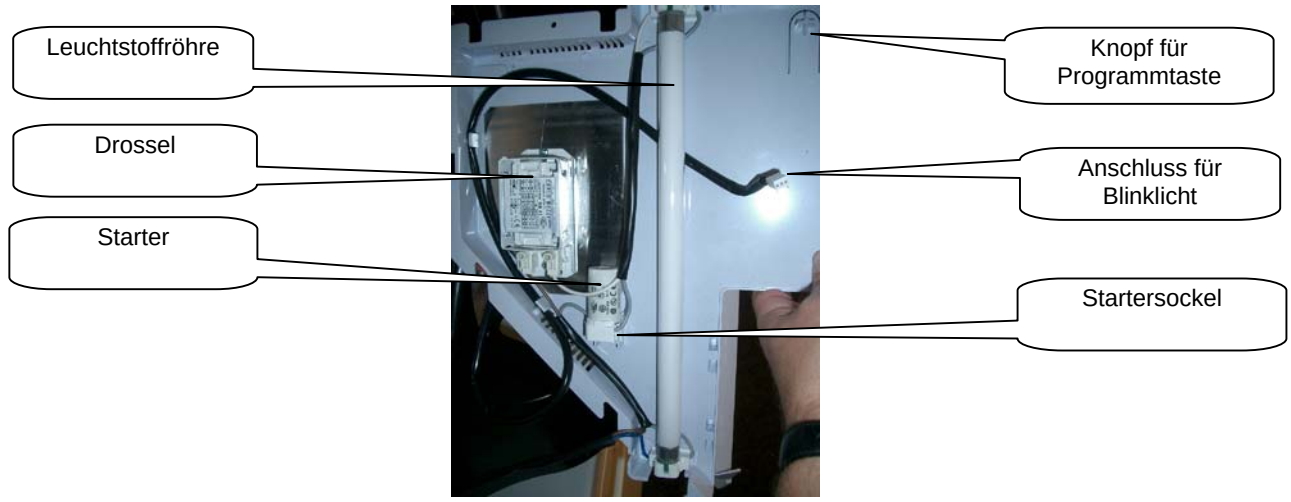
Türe innen



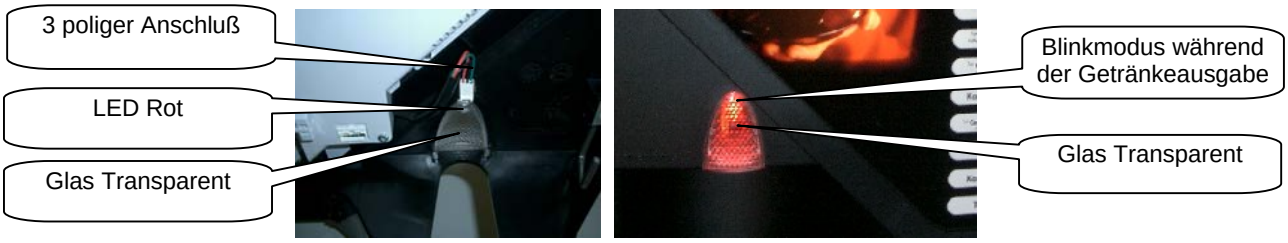
5. Automaten Bauteil Übersicht

5.3 Beleuchtung

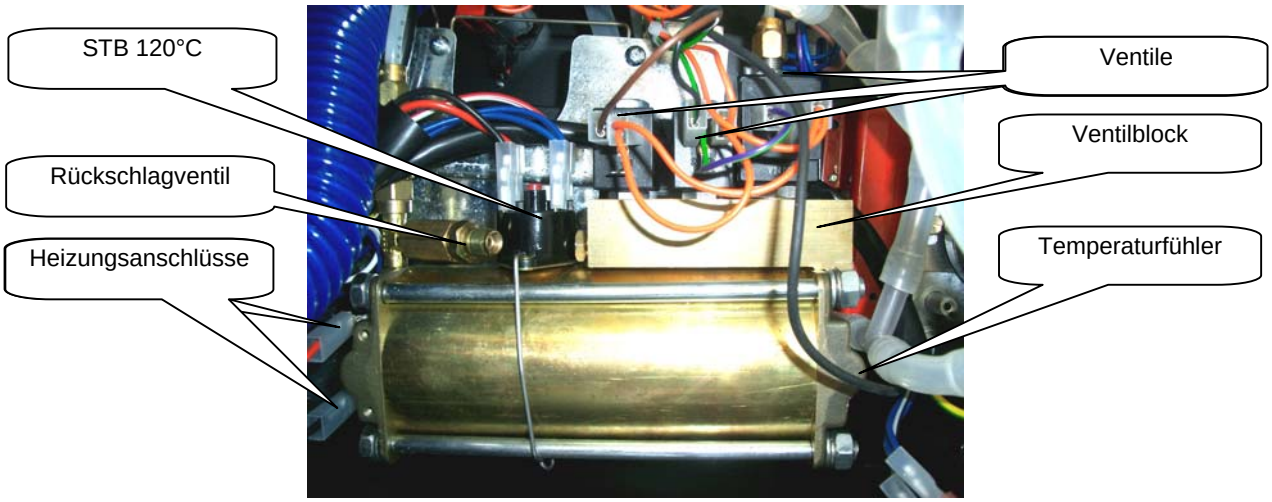
Beleuchtung Türe innen



Blinklicht Türe innen und außen



Druckboiler

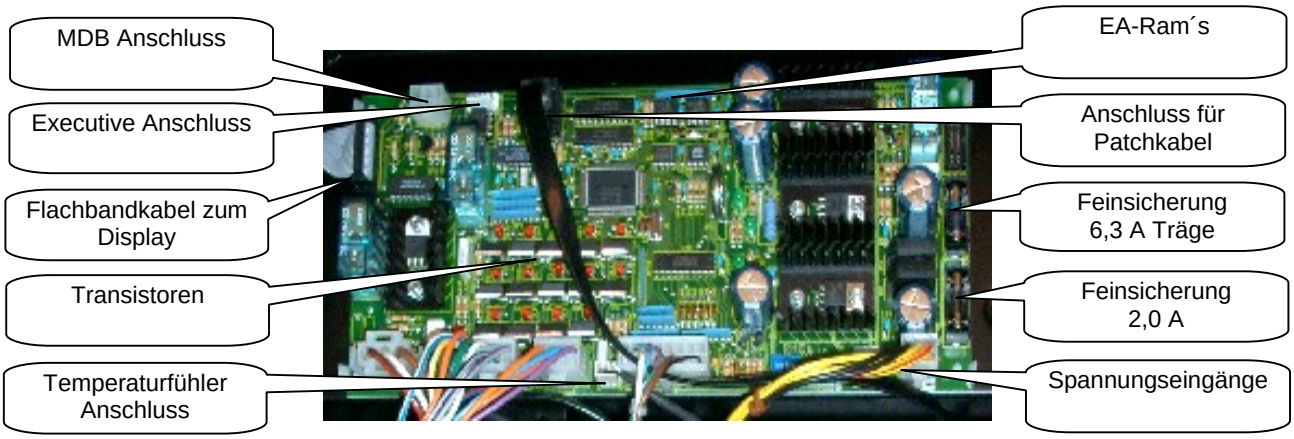


5. Automaten Bauteil Übersicht

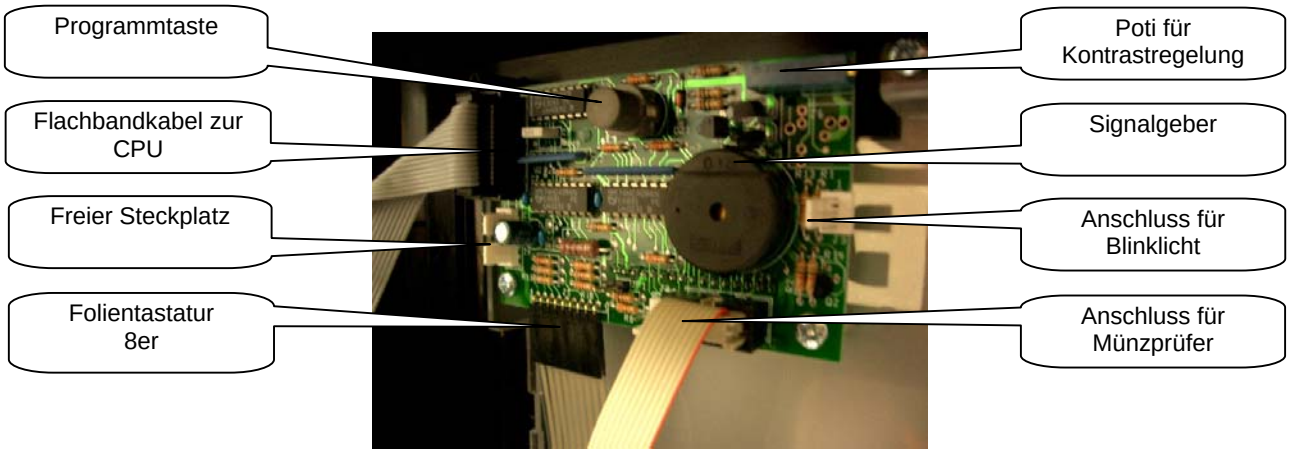
Ansicht hinten

5.4

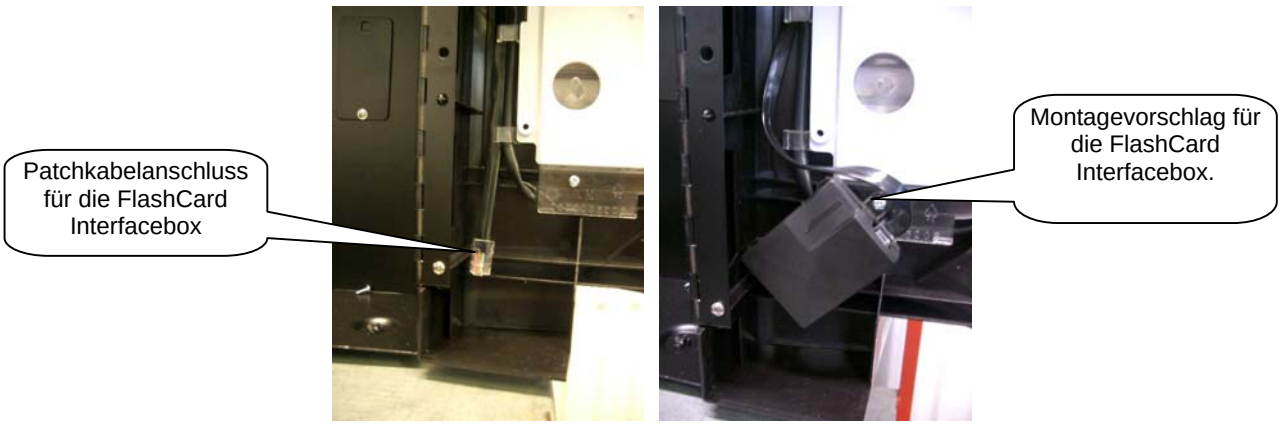
Steuerung (CPU)



Displayplatine



Türe innen



6. Auspacken und Aufstellen

6.1 Hinweise für die Installation

Der fehlerfreie Betrieb des Automaten ist in geschlossenen Räumen, mit einer Raumtemperatur die nicht niedriger als 5°C sein darf, gewährleistet. Das Gerät sollte nicht in Räumen verwendet werden, wo Spritzwasser ist.

Vorsicht:

Da einige Füllprodukte hitze- und feuchtigkeitsempfindlich sind, kann es zu Störungen beim Betriebsablauf des Gerätes kommen, falls die Raumtemperatur 30°C oder die Luftfeuchtigkeit 80% überschreitet.

Falls diese Bedingungen herrschen, müssen die Teile, die direkt mit den Produkten in Berührung kommen, täglich gereinigt werden.

6.2 Wahl des Aufstellplatzes

Bei der Wahl des Aufstellplatzes achten Sie bitte darauf, dass für die Bedienung, Wartung und Beschickung des Automaten ein leichter Zugang gewährleistet ist.

6.3 Aufstellung

- Nach sorgfältigem Entfernen der Verpackung ist zu prüfen, ob sich der Automat in einwandfreiem Zustand befindet. Prüfen Sie ob alle Geräteteile richtig eingesetzt sind. ✔
- Die Schlüssel befinden sich auf der Tropfschale ✔
- Bei der Wahl des Aufstellungsplatzes ist darauf zu achten, dass ein ebener, vibrationsfreier Boden und genügend Platz zur Bedienung vorhanden ist ✔
- Der Automat ist Lot- und waagrecht aufzustellen, damit die Tür einwandfrei schließt. ✔
- Der Automat darf weder Frost, Feuchtigkeit noch direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein ✔
- Es ist grundsätzlich ein Mindestabstand von 10 cm zwischen Wand und Automatenrückwand einzuhalten. ✔
- Der Automat ist mit einem Netzkabel mit Schukostecker versehen. Erforderlich ist eine mit 16A abgesicherte 220V Wechselstrom VDE-Schuko-Steckdose. ✔

7. Wasser und Filter

Die Wasserqualität

7.1

Der Deutsche Kaffee-Verband e.V. hat folgende Grundlagen für die Sicherung und Optimierung der Qualität erarbeitet.

Voraussetzung für den Erhalt eines hocharomatischen Kaffees (natürlich bei entsprechendem Einsatz einer hochwertigen Röstkaffeesorte) sind unter anderem folgende Kriterien:

- Wasser frisch im Geschmack = sauerstoffhaltig
- ph – Wert von 6,5 – 7,5
- Gesamthärte zwischen 7 – 12° deutsche Härte (dH)
- Karbonathärte zwischen 3 – 4° kH

Der Wasserfilter

7.2

Unsere Wasserfiltersysteme leisten doppelte Arbeit:

1. **Die Aktivkohle** entfernt geruchs- und geschmacksstörende Stoffe, z.B. Chlor und Chlorverbindungen, sowie deren Rückstände.
2. **Der Ionenaustauscher *** reduziert unter anderem Kalk (Carbonathärte) und bestimmt Schwermetalle die auch hausinstallationsbedingt auftreten können.

*** Vorgenannte Materialien sind lebensmittelecht. Durch imprägnieren der Aktivkohle mit Silber wird eine Verkeimung des Filtermaterials gehemmt.**

Espressosysteme arbeiten mit besonders hoher Temperatur und hohem Wasserdruck. Deshalb sind Unsere mobilen Maschinen mit Tanksystemen, serienmäßig mit Tankfilter ausgerüstet.

Ergebnis: Mehr Aroma, weniger Kalk, reduzierte Service- und Betriebskosten, minimierte Ausfallzeit.

Kapazität einer Tankkartusche

Karbonathärte	Kapazität	Tassen- / Becheranzahl *	
In Grad Karbonathärte	In Liter	130 ml	150 ml
6° kH	242	1860	1610
8° kH	181	1390	1210
10° kH	145	1120	970
12° kH	120	930	810
14° kH	103	800	690
16° kH	90	700	600
18° kH	81	620	540

* Kapazitätsangaben beinhalten keine Spül- und Reinigungszyklen

Vorgehensweise zum Tausch der Aqua-Aroma Filterkartusche:

1. Wassertank entleeren
2. Verbrauchte Filter-kartusche entnehmen
3. Neue Filterkartusche einsetzen und Wassertank befüllen

Hinweise zum Einsatz der Aqua-Aroma Filterkartusche:

Empfohlene Einsatzdauer maximal 4 Wochen oder siehe Tabelle Kapazität.

Für Nachbestellungen: 1 VE = 6 Stück Tank-Filterkartusche Artikel-Nr. 799 038

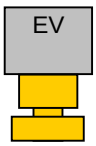
 © servomat steigler

7. Wasser und Filter

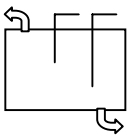
7.3 Das Wassersystem

Wassertank:
Der Wasservorratstank ist serienmäßig mit einer Filterkartusche ausgestattet. Die Kartusche filtriert im Kaltwasserbereich Schmutzpartikel sowie Gerüche und reduziert die Karbonathärte. Die Kartusche muss nach Ablauf der 4 Wochen oder nach Erschöpfung der Kapazität getauscht werden.
Der Wassertank sollte periodisch gereinigt werden.

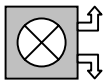
Achten Sie darauf, daß die Kartusche nicht über längere Zeit im trockenen ist.



Einlassventil:
Das Einlassventil für den Wassertank ist nur für den drucklosen Bereich geeignet. Das Einlassventil ist ein empfindliches Teil wenn das Wasser nicht filtriert wird. Durch Verschmutzung von nicht gefiltertem Wasser kann das Ventil nicht mehr öffnen oder es schließt nicht mehr. Dadurch kann es sehr schnell zu Störungen kommen.



Ausgleichsbehälter:
Hier wird im Kaltwasserbereich durch Fühler (Sonden) der Wasserpegel nachgefüllt. Bei Entnahme eines Getränk wird sofort das Einlassventil geöffnet und der Ausgleichsbehälter wird bis zur kurzen Sonde gefüllt. Die lange Sonde dient nur als Gegenpol. Bei nicht filtriertem Wasser können die Sonden verschmutzen und dadurch Störungen entstehen.



Flowmeter (Wasserzähler):
Der Wasserzähler zählt für alle Kaffeegetränke die Wassermenge. Das Instantwasser (Kakao u. Milch) wird nur über die Zeiteingabe gemessen. Der Wasserzähler registriert über 2 Magnete die sich im Flügelrad befinden die Umdrehungen. Diese Impulse werden in der Steuerung in ccm umgerechnet.

Pumpe mit Bypass:
Die Pumpe fördert zwischen 9 und 12 bar Druck. Damit immer der gleiche Wasserdruck von 10 bar am Druckboiler anliegt, erfolgt über den Bypass ein Druckausgleich. Dieser Bypass kann mit einer Einstellschraube verstellt werden (nur wenn unbedingt notwendig). Werkseitig ist dieser auf 10 bar eingestellt.

Achten Sie darauf, das der Bypass-Druck nicht verstellt wird

Druckboiler:
Im Druckboiler befindet sich die Heizung und der Temperaturfühler. Es befindet sich keine Wasserstandssonde im Boiler. Daher muß der Boiler, wenn er entleert worden ist, manuell über das Spülprogramm einer Mischschale befüllt werden. Am Boiler befindet sich noch ein Überdruckventil, das bei 18 bar öffnet und den Überdruck über den Überlauf umleitet. Der Boiler kann über eine Ablassschraube unter dem Geräteboden entleert werden.

Auslassventile:
Die Auslassventile bestehen aus einem Messingblock und 3 Ventilen. Der Ventilblock ist mit 2 Schrauben auf dem Druckboiler befestigt. Die Ventile der Mischschale 1 und 2 sind identisch. Die Spule des Kaffeeventils ist etwas größer und Sie ist mit einer Überdruckfunktion ausgestattet. Bei zu großem Gegendruck des Brühers, wird der Druck auf den Überlauf umgeleitet.

8. Inbetriebnahme

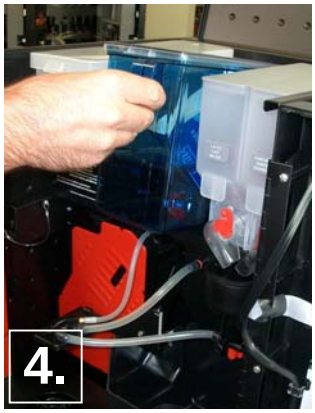
Inbetriebnahme mit Wassertank

8.1

1. Die Geräteschlüssel befinden sich befestigt am Tropfgitter an der Tropfschale. Lösen Sie diese und öffnen Sie die Gerätetüre.

2. Nun können Sie den oberen Gehäusedeckel nach oben öffnen. Entnehmen Sie auf den Produktbehältern liegend die Dokumentenmappe. Diese beinhaltet eine Bedienungsanleitung, Schaltplanlegende, Produktschilder und eine Checkliste.

3. Entnehmen Sie das Netzkabel im Inneren des Gerätes und stecken Sie es zuerst hinten im Netzmodul des Gerätes ein und danach in der Steckdose. Achten Sie darauf, das der Netzschalter auf „0“ steht. Schalten Sie das Gerät noch nicht ein.



4. Entnehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät und befüllen Sie diesen mit gefilterten Trinkwasser bis zum Rand voll. Falls Sie eine Tank in Tank Filterkartusche benutzen, so legen Sie diese zuerst ein paar Minuten ins Wasser, bevor Sie die Kartusche einsetzen.

Schalten Sie das Gerät noch nicht ein.

5. Kaffeebohnen befüllen. Entnehmen Sie zuvor den Kaffeebohnenbehälter und öffnen Sie den Schieber. Ohne Kaffee meldet das Gerät Störung „AUS 9“.

6. Sie können nun den Netzschalter auf EIN stellen. Das Gerät bleibt immer noch außer Funktion, da der Türkontaktschalter noch nicht Aktiviert wurde. Lassen Sie diesen noch deaktiviert. Befolgen Sie die weiteren Anweisungen.

Falls Sie einen Münzprüfer-Kit oder einen Festwasser-Kit installieren müssen, so können Sie dieses nun tun. Befolgen Sie dabei die Anweisungen auf den mitgelieferten Technischen Informationen.

Schalten Sie das Gerät noch nicht ein.

8. Inbetriebnahme

8.2 Festwasseranschluss (optional)

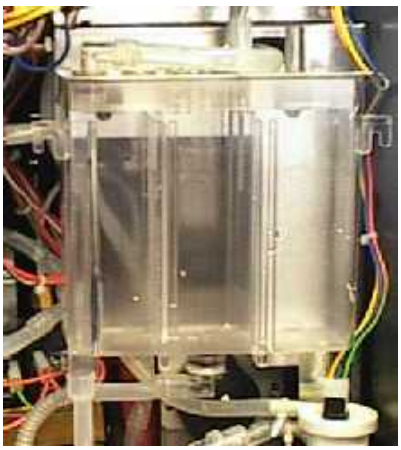
Hierfür wird zur Nachrüstung ein Einlaßventil und Schläuche benötigt, das Sie bei uns als „Nachrüstsatz-KIT“ erhalten können. Zum Nachrüsten befolgen Sie hierzu die mitgelieferte Technische Information. Zur Inbetriebnahme gehen Sie wie im Kapitel 8.1 vor, jedoch ohne Wassertank. In diesem Fall ist der Wassertank nicht mehr nötig.

Für den Festwasseranschluß wird unbedingt ein Mindest-Wasserdruck von 1 bar benötigt. Sollte dies nicht der Fall sein, so müssen Sie eine Pumpe vorschalten.

Bitte beachten !

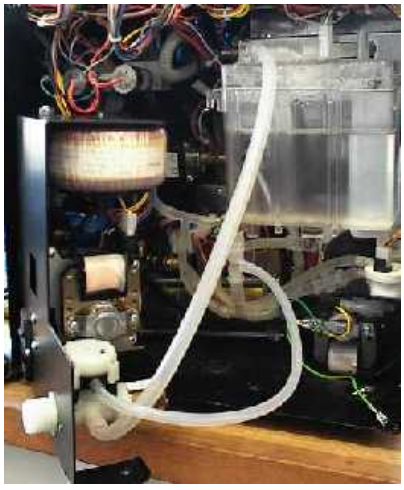
Einbauanleitung Festwasser-KIT

1.Gerät ausstecken! Schrauben an der Rückwand lösen. Rück-Wand abnehmen und Schutzleiter abziehen.
2. Lösen Sie am Geräte-boden die Schraube für die Servicetüre. Klappen Sie die Servicetüre auf, damit sie einen besseren Zugang zur Montage des Festwasser -KIT haben.
3.Stecken Sie das mit-gelieferte Einlassventil in die dafür vorgesehene Montageöffnung.



4.Ziehen Sie den Zulaufschlauch am Deckel des Ausgleichs-behälters ab (Bild 1). Stecken Sie den mit-gelieferten Schlauch auf diesen Zulaufwinkel. Das andere Ende stecken Sie auf auf das Einlassventil. (Siehe Bild 3)

5.Ziehen Sie den kurzen Schlauch am Überlaufstutzen des Ausgleichsbehälters und am Verbindungs T-Stück ab. (Bild 2)
6.Stecken Sie den mit-gelieferten Schlauch mit vormontiertem T-Stück mit dem kürzeren Ende des 11 x 8 Schlauches auf den Überlaufstutzen des Ausgleichsbehälters. Das längere Ende kürzen Sie bitte bis auf ca. 3 cm, und stecken es auf das T-Stück auf. (Siehe Bild 3)



7.Ziehen Sie die Span-nungsversorgung von der Spule des Einlassventils für die Wassertankver-sorgung ab und stecken Sie diese auf die Spule des Festwasserventils.
8.Schrauben Sie nun das Reduzierstück auf das Einlassventil und schließen Sie das Gerät mit dem mitgelieferten PE- Schlauch und der Manometerverschraubung an das vorhandene Eck-ventil an.

9.Schließen Sie die Servicetüre und Rück-wand, bringen Sie den Schutzleiter wieder an. Wasserzufuhr öffnen, überprüfen Sie den Anschluß auf Dichtigkeit. Gerät einschalten und Wasser füllen lassen.

Lieferumfang des Festwasser-Kits:

1 Einlassventil Espresso
1 Schlauch 11 x 8 (40 cm)
1 Schlauch 9 x 6 (30 cm) vormontiert incl. T-Stück
1 PE - Schlauch (3 m)
2 Manometerverschraub-ung 3/8"
1 Reduzierstück 1/2" auf 3/8 "
1 Winkelstück 3/8"

Bei Bedarf bestellen Sie hierzu wie folgt:
Artikel-Nr. 100 525 Festwasser-Kit XS BONO

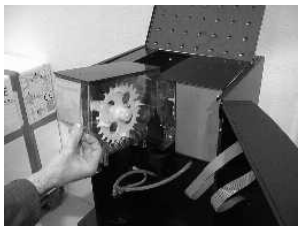
8. Inbetriebnahme

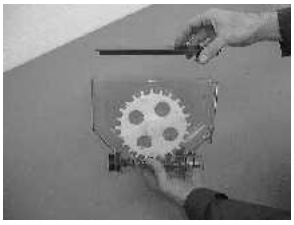
Empfehlung für die erste Grundreinigung

8.3

Bevor Sie die Produkte befüllen, überzeugen Sie sich, daß die Produktbehälter sauber sind. Es könnte Verpackungsstaub entstanden sein. Sollte dies der Fall sein, dann gehen Sie wie folgt vor:

Entnehmen Sie alle Produktbehälter aus der Maschine



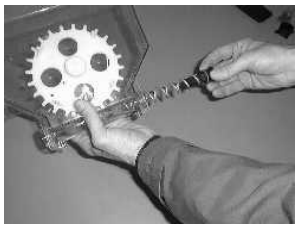


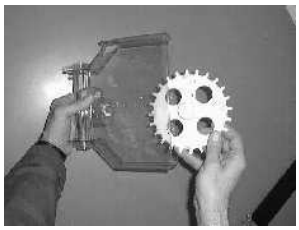
Entnehmen Sie den Deckel

Entnehmen Sie die Produktrutsche

Entnehmen Sie die Halterung für die Dosierspirale

Entnehmen Sie die Dosierspirale





Entnehmen Sie das Rührrad

Entnehmen Sie die Mischschalen

Entnehmen Sie die Mixerscheiben

Entnehmen Sie die Auslaufschläuche

Legen Sie alle Teile in eine Spüllösung mit HACCP-Reiniger ein. Reiben Sie die Produktbehälter, Mischschalen gut aus. Lassen Sie die Teile gut trocknen. Bauen Sie die Teile wieder ein.

Füllen Sie wieder Wasser in den Wassertank und schalten Sie das Gerät wieder ein.

 © servomat steigler

8. Inbetriebnahme

8.4 Produkte befüllen

Kaffeebohnen befüllen. Entnehmen Sie zuvor den Kaffeebohnen-behälter und öffnen Sie den Schieber. Ohne Kaffee meldet das Gerät Störung „AUS 9“.

Schließen Sie die roten Verschlußkappen an den Produktrutschen. Öffnen Sie den Deckel des Produktbehälters.

Füllen Sie das Produkt wie auf dem Produkt-behälter beschrieben ein.

Öffnen Sie die roten Verschlusskappen.

ⓘ

Beginnen Sie nun mit der Automatischen Spülung des Gerätes, damit das Produkt, das beim oder nach dem Befüllen in die Mischschalen gerieselt ist, weggespült wird. Benutzen Sie diesen Vorgang bei jeder Befüllung des Gerätes, damit keine Verstopfungen entstehen können.

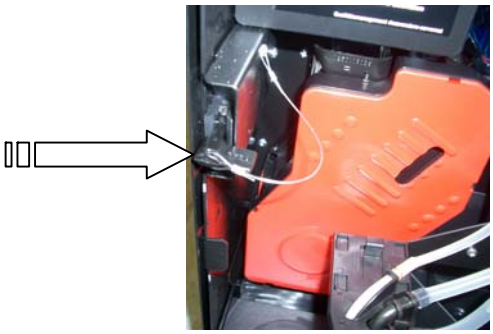
Hierbei gehen Sie wie folgt vor:

8. Inbetriebnahme

8.5

Gerät einschalten

Nehmen Sie den Türkontaktschlüssel und stecken Ihn im Uhrzeigersinn drehend in den Türkontaktschalter.



Das Gerät startet nun. Im Display erscheint in den ersten 3 sec. die Software-Version des Gerätes.

XS E2 Std. F.C.
FXSED 1C 23-03-04

Danach erscheint im Display: „Bitte Warten“. In dieser Zeit überprüft das Gerät ob alles in Ordnung ist.

BITTE WARTEN

Danach geht das Gerät automatisch in die Installationsphase:
- Druckboiler und Ausgleichsbehälter werden mit Wasser befüllt
- Temperatur wird automatisch auf 90 Grad eingestellt

Installation - - -
Taste 1=STOP

Dieser Vorgang kann durch drücken der Taste 1 gestoppt werden.

Nach erfolgreicher Installation erscheint für ca. 3 Sek. Im Display:

Ende Installation

Danach startet das Gerät wieder neu und geht in die Aufheizphase. Der eingestellte Wert ist 90° C. Wenn dieser Wert erreicht ist, ist das Gerät Betriebsbereit.

Bitte Warten .....
..... Temperatur

Im Display erscheint dann abwechselnd:

Probieren Sie Latte Macchiato

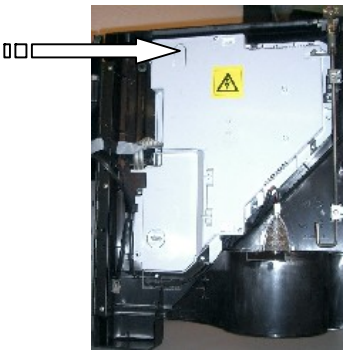
Und:

TASSE UNTERSTELLEN

 © servomat steigler

8. Inbetriebnahme

8.6 Reinigung mit dem Spülprogramm



1=PROGRAMM.
3=FREIVERKAUF

Drücken Sie die Programmtaste in der Türinnenseite.
Im Display erscheint abwechselnd:

2=ZAEHL. 4=SPUEL.
5=ZAEHLER SERV.

SPUELUNG
TASTE 1 – 2 – 3

Drücken Sie auf der Tastatur die Wahltaste 4.
Im Display erscheint:

Brüherreinigung mit Reinigungstablette

SPUELUNG 1
LAEUFT

Drücken Sie nun für den Brüher die Taste 1.
Im Display erscheint:

Der untere Stempel läuft nun auf den höchsten Punkt, damit er mit der Oberfläche der Brühkammer bündig ist. Nun werden ca. 20 ccm Wasser gespült. In diesem Vorgang werden die Kaffeereste der Brühkammer und von dem unteren Sieb weggespült. Das Wasser läuft in die Tresterschale ab. Dieser Vorgang wird nochmals wiederholt. Danach läuft der Brüher wieder in seine Endstellung (offene Stellung)und die Brühkammer wird nun mit ca. 35 ccm Wasser gefüllt.

REINIGUNGSTAB
EINGEBEN 8=START

Im Display erscheint:

Jetzt werden Sie aufgefordert die Reinigungstablette einzuwerfen. Wir empfehlen eine tägliche Reinigung mit der Reinigungstablette oder mindestens einmal wöchentlich. Werfen Sie die Tablette ein und drücken Sie die Taste 8.

SPUELUNG 1
LAEUFT

Im Display erscheint:

Nun läuft die Auflöszeit der Reinigungstablette. Diese Zeit beträgt ca. 90 Sekunden.Nach der Auflöszeit läuft der Brüher wieder in seine Endstellung. Das heißt, der obere Stempel wird kurz in das Wasser der Brühkammer eingetaucht. Danach läuft das Wasser mit der aufgelösten Tablette in die Tresterschale ab. Dieser Vorgang wird nochmals wiederholt, damit die Brühkammer nochmals ausgespült wird. Das Reinigungs-programm für den Brüher ist nun beendet und im Display erscheint:

SPUELUNG
TASTE 1 – 2 – 3

Diese Reinigung ist täglich durchzuführen.

Spülung der Mischschale / Tägliche Pflege

SPUELUNG 2
LAEUFT

Drücken Sie nun für die Mischschale 1 / Teewasser die Taste 2.
Im Display erscheint:
Nun wird über die Mischschale ein Spülzyklus ausgegeben.
Danach erscheint wieder das Menü des Spülprogramms.

SPUELUNG 3
LAEUFT

Drücken Sie nun für die Mischschale 2 die Taste 3.
Im Display erscheint:
Nun wird über die Mischschale ein Spülzyklus ausgegeben.
Danach erscheint wieder das Menü des Spülprogramms.

Drücken Sie die Programmtaste auf der Türinnenseite um das Spülprogramm wieder zu verlassen.

ⓘ

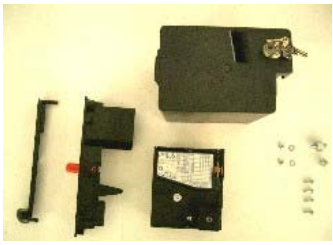
- **Entnehmen Sie die Tropfschale und stellen Sie ein größeres Gefäß unter den Auslauf.**
- **Führen Sie mehrere Spülzyklen pro Anwahl durch.**
- **Das Spülprogramm sollte täglich durchgeführt werden.**

9. Einbau eines Zahlungssystems

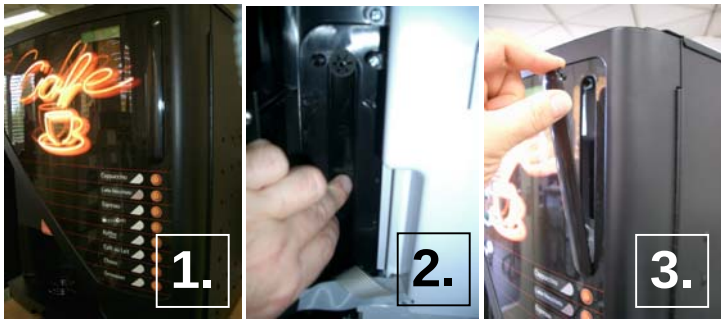
Einbau eines NRI G13 Münzprüfer-KIT **9.1**

Zum Einbau eines Münzprüfer-KIT gehen Sie wie folgt vor:

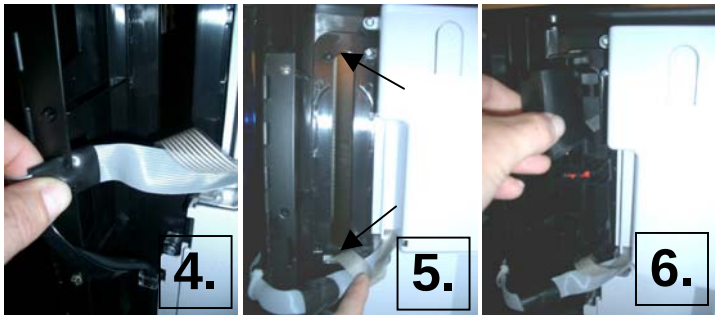
Der KIT besteht aus:
1 Münzprüfer NRI G13
1 Münzprüfer Halterung
1 Münzeinwurfblende
1 Abschließbare Kasse
4 Schrauben
1 kurzer Kassenbolzen
1 langer Kassenbolzen



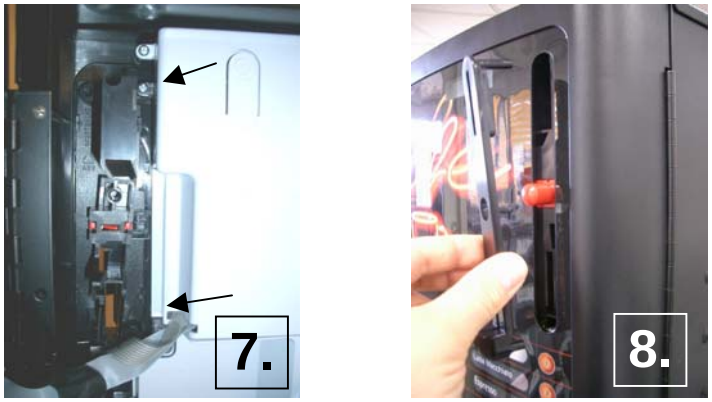
1. Münzblende entfernen
2. Drücken Sie von Innen mittig die Münzblende nach außen.
3. Entnehmen Sie die Blende.



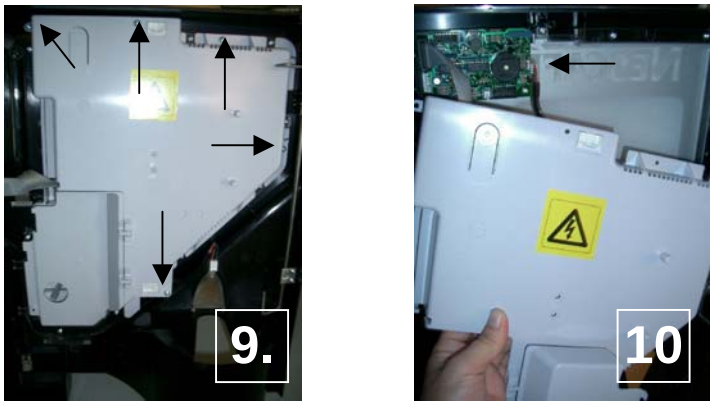
4. Entnehmen Sie das Flachbandkabel aus der Halterung.
5. Nun sehen Sie die Befestigungspunkte.
6. Nehmen Sie nun die Halterung und setzen diese auf die Befestigungspunkte.



7. Befestigen Sie nun mit zwei Schrauben oben und unten die Halterung.
8. Legen Sie nun die Münzeinwurfblende von aussen an und verschrauben Sie diese innen mit den 2 Schrauben.



9. Um den Münzprüfer einzustecken, müßen Sie nun den Lichtkasten demontieren. Lösen Sie die 5 Schrauben.
10. Entnehmen Sie nun den Lichtkasten und stecken Sie dabei das Kabel für das Blinklicht am Display aus.



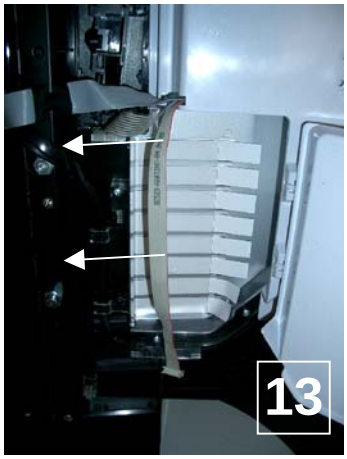
9. Einbau eines Zahlungssystems

9.1

Einbau eines NRI G13 Münzprüfer-KIT

Zum Einbau eines Münzprüfer-KIT gehen Sie wie folgt vor:

11. Legen Sie den Lichtkasten vorsichtig nach unten weg. Es sind noch andere Kabel daran, die Sie nicht ausstecken brauchen.
12. Stecken Sie nun das Flachbandkabel vom Münzprüfer in das Display ein.



13. Setzen Sie den Lichtkasten wieder auf. Stecken Sie dabei das Kabel für das Blinklicht wieder auf. Achten Sie auf die Kabelführung. Bringen Sie nun die Kassenhalterungen an. Kurz oben, lang unten.
14. Stecken Sie nun den Münzprüfer mit dem anderen Ende des Flachbandkabel ein.

15. Drücken Sie nun von rechts seitlich den Münzprüfer in die Halterung ein, bis der Befestigungshebel einrastet.
16. Hängen Sie nun die Kasse in die Halterungen.
17. Testen Sie ob der Münzrückgabetaster funktioniert.

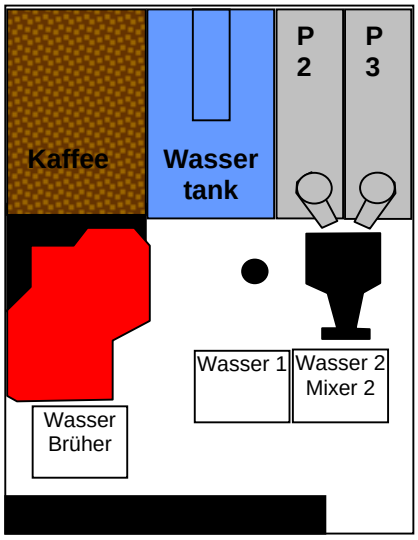
Um die Münzannahme testen zu können, müssen Sie zuerst die Preise im Programm eingeben. Ohne eine Preiseinstellung ist keine Münzannahme möglich. Über weitere Details lesen Sie darüber in der mitgelieferten Technischen Dokumentation des Kit's.

10. Gerätespezifikation

Anordnung der Produktbehälter 10.1

P 2
- Produktbehälter Milch
- enge Dosierspirale
- Dosiermotor 85 upM

P 3
- Produktbehälter Kakao
- weite Dosierspirale
- Dosiermotor 85 upM



Im Programmiermodus werden die Komponenten wie folgt benannt:

Produkt 2	- Produkt Milch (Kaffeeweißer/Topping)
Produkt 3	- Produkt Kakao
Wasser 1	- Teewasser
Wasser 2	- Kakao/Milchwasser
Mixer2	- Kakao/Milchmixer
Wasser Brüher	- Kaffeewasser

Wahlmöglichkeiten 10.2

Die Wahlmöglichkeiten sind festgelegt. Die Beschilderung liegt den Geräteunterlagen bei. Sie haben die Möglichkeit zwischen den Konfigurationen 00, 01 und 02 zu wählen. Siehe auch Kapitel 13.2 Dosierliste.

Achten Sie darauf, daß die Beschilderung und die Produktbehälter richtig angebracht werden.

Konfiguration Std 00		Konfiguration Std 01		Konfiguration Std 02	
Cappuccino	1	Cappuccino	1	CreMoca	1
Latte Macchiato	2	Cappuccino Extra	2	Cappuccino	2
Espresso	3	Espresso	3	Café au Lait	3
MoccaCino	4	MoccaCino	4	MoccaCino	4
Kaffee schwarz	5	Kaffee schwarz	5	Kaffee schwarz	5
Café au Lait	6	Café au Lait	6	Kaffee weiß	6
Choco	7	Choco	7	Choco	7
Teewasser	8	Teewasser	8	Teewasser	8

11. Grundfunktionen der Programmierung

11.1 FlashCard Steuerung

In dieser Steuerung ist kein E-PROM installiert. Updates werden über eine „FLASH-CARD“ durchgeführt. Die FlashCard Steuerung besitzt einen Internen Flash-Speicher.

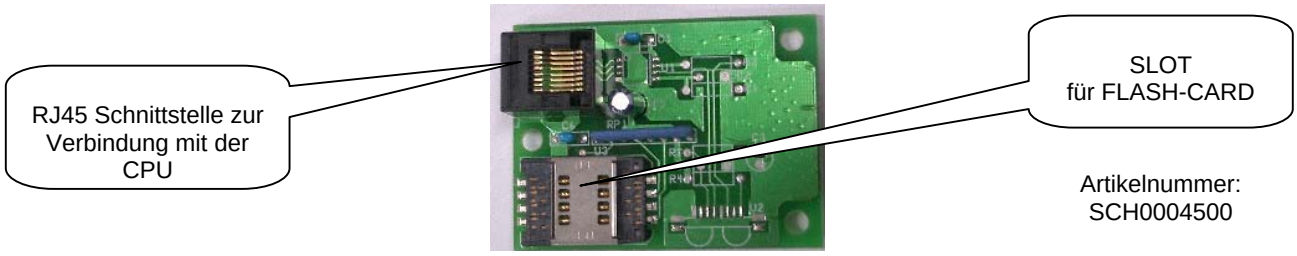
Die FlashCard

Die FlashCard ist ein Speichermedium mit einem 1 MB Speicherchip. **TIP:** Wenn Sie eine FlashCard programmiert haben, so beschriften Sie diese mit einem Etikett – somit sind keine Verwechslungen möglich.

Artikelnummer: ELT0030068

Das FlashCard Interface

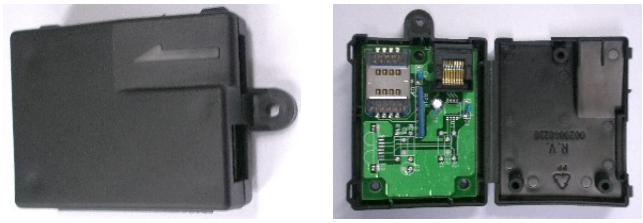
Das FlashCard Interface ist ein optionales Zubehör.



Artikelnummer: SCH0004500

Die FlashCard Interfacebox

Mit der Box haben Sie die Möglichkeit, die FlashCard Interfacebox mobil einzusetzen. Sie haben aber auch die Möglichkeit das Interface in der Türe zu befestigen.



Artikelnummer: 0020040238

Der FlashCard Editor

Mit dem FlashCard Editor können Sie Ihre Daten vom Gerät auf dem PC abspeichern und verwalten oder auch Software-Updates von unserer Internetseite downloaden und auf die FlashCard speichern. Des weiteren können noch Umsatzdaten vom Gerät auf die FlashCard gespeichert werden und mit dem Editor in eine Exceldatei konvertiert werden.

Wir haben für Sie einen KIT zusammengestellt. Der FlashCard KIT besteht aus:
1 x Software Editor RHEAction
1 x FlashCard Reader
2 x FlashCard 1 MB

Artikelnummer: 500008

11. Grundfunktionen der Programmierung

Wozu benutze ich die FlashCard? 11.2

Sie haben die Möglichkeit die FlashCard für mehrere Funktionen zu nutzen:

Sie können neue Software-Updates mit einer FlashCard auf das Gerät programmieren.

Sie können Ihre eingestellten Daten auf eine FLASHCARD am Gerät speichern und in ein anderes Gerät programmieren.

Sie können Ihre eingestellten Daten auf eine FlashCard am Gerät speichern und diese auf dem PC speichern.

Sie können Ihre FlashCard mit dem Editor als UmsatzCard konfigurieren und die Umsatzdaten aus dem Gerät auslesen. Diese Daten können Sie mit dem Editor in eine Exceldatei speichern und betrachten.

Wie führe ich ein Update durch? 11.3

Voraussetzung für ein Update ist, dass auf der FLASH CARD die Master- und die Konfigurationsdatei des jeweiligen Gerätetyps gespeichert ist.

Hierzu benötigen Sie eine FlashCard mit den dazugehörigen Daten und eine FlashCard Interfacebox.

1. Öffnen Sie die Türe.
2. Stecken Sie die FlashCard in den dafür vorgesehen SLOT auf der FlashCard Interfacebox ein.
3. Gerät über den Türkontaktschlüssel einschalten. Die Bootsoftwareversion wird angezeigt.
4. Im Display erscheint blinkend: „PROGRAMM. MASTER“.
6. Nach 15 sec. erscheint blinkend: „PROGRAMM. DATEN EA ROM“.
7. Nach 15 sec. erscheint: „PROGRAMMIERUNG RICHTIG“.
8. Gerät über den Türkontakt ausschalten und FlashCard entnehmen.
9. Schalten Sie das Gerät wieder ein. Kontrollieren Sie die Parameter Preise, Temperatur und Laufzeit Ventilator.

Rheavendors Group B 1C

PROGRAMMIERUNG MASTER

PROGRAMMIERUNG DATEN EA ROM

PROGRAMMIERUNG RICHTIG

Speicherung der Gerätedaten 11.4

Voraussetzung für ein Download ist, dass auf der FLASH CARD die Konfigurationsdatei für das jeweilige Gerät gespeichert ist.

Hierzu benötigen Sie eine FlashCard mit den dazugehörigen Daten und eine FlashCard Interfacebox.

1. FlashCard im Betriebszustand des Gerätes in den dafür vorgesehen SLOT auf der FlashCard Interfacebox stecken.
2. Drücken Sie zweimal nacheinander die Programmtaste. Im Display erscheint:
3. Nach wenigen Sekunden erscheint:
4. Der Download ist nun beendet. Flash Card entnehmen und Gerät aus- und einschalten.

PROGRAMMIERUNG FLASH CARD

PROGRAMMIERUNG RICHTIG

11. Grundfunktionen der Programmierung

11.5 Allgemeine Funktionen

Durch drücken der Programmierungstaste auf der Displayplatine in der Türinnenseite gelangen Sie in das Programm des Automaten. Siehe Foto:

Nach drücken der Programmierungstaste erscheint im Display abwechselnd folgende Information:

1=PROGRAMM.
3=FREIVERKAUF

2=ZAEHL. 4=SPUEL.
5=ZAEHLER SERV.

Mit der Anwahltastatur können Sie sich nun in den gewünschten Programmpunkt einwählen. Die Programmpunkte werden wie folgt definiert:

1=PROGRAMMIERUNG
Durch drücken der Taste –1- gelangen Sie über die Eingabe des Codes 8 - 7 - 6 in die Programmierung.

2=ZAEHLER
Durch drücken der Taste –2- gelangen Sie in die Verkaufszähler. Hier können Sie alle Verkaufszähler ablesen. Die Zähler werden automatisch fortlaufend angezeigt.
- Zähler Gesamt - Zähler Periode - Zähler €URO
- Zähler Test - Zähler Wahl 1 - Zähler Wahl 2
- Zähler Wahl 3 - Zähler Wahl 4 - Zähler Wahl 5
- Zähler Wahl 6 - Zähler Wahl 7 - Zähler Wahl 8

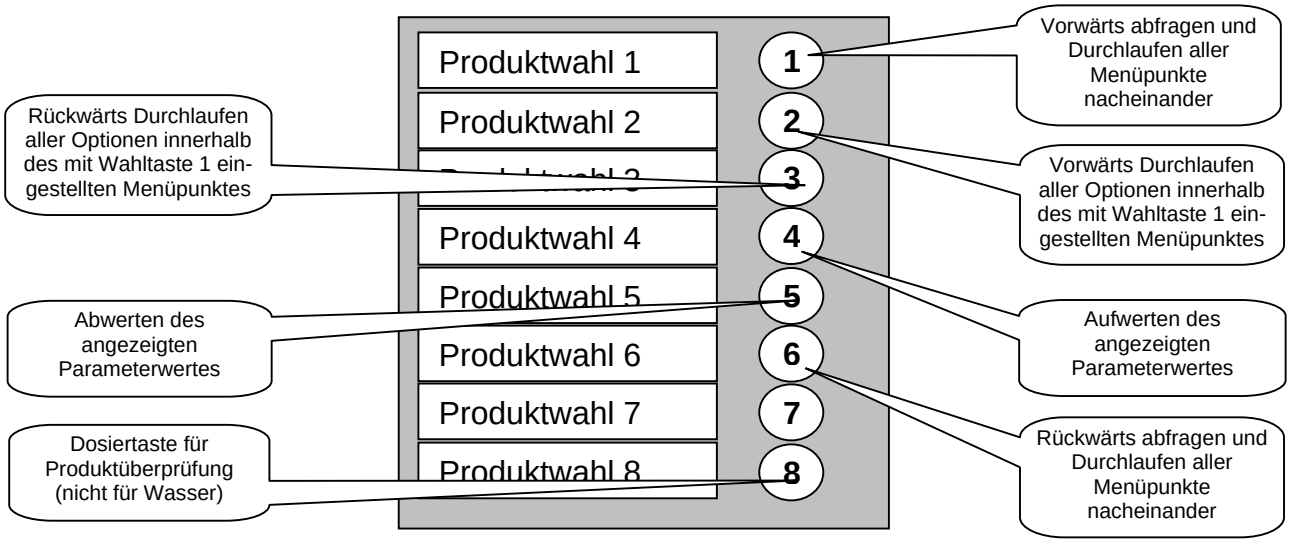
Zum Beenden der Zählerstandsabfrage Programmiertaste drücken.

3=FREIVERKAUF
Durch drücken der Taste –3- gelangen Sie in den Freiverkauf. Durch drücken der Programmiertaste wird der Freiverkauf wieder verlassen.

4=SPUELEN
Durch drücken der Taste –4- gelangen Sie in das Spülprogramm. Mit den Tasten 1 –2 – 3 starten Sie gezielt das Spülprogramm für den Brüher bzw. die Mischeinheiten und die Schläuche. Durch drücken der Programmiertaste verlassen Sie das Spülprogramm.

5=ZAEHLER SERVICE
Durch drücken der Taste 5 gelangen Sie in den Zähler-Service. Lesen Sie dazu Kapitel 22.1. Durch drücken der Programmiertaste gelangen Sie zurück in den Verkaufsmodus.

11.6 Wahltasten im Programmiermodus



11. Grundfunktionen der Programmierung

Programmübersicht

11.7

Durch Drücken der Programmiertaste und Eingabe des Codes gelangen Sie in den Programmiermodus. Mit den Wahltasten “1“ und “2“ können Sie sich in den einzelnen Menüs einwählen.

Wahltaste 1	Wahltaste 2	siehe Kapitel Nr.
Programmierung Taste 1	Einstellwerte siehe Kapitel 13.2 Dosierliste	12.1
.....bis		
Programmierung Taste 8	Einstellwerte siehe Kapitel 13.2 Dosierliste	12.1
Programmierung Preise	Verkaufspreise einstellen	14.2
Programmierung Münze	Wertigkeit der Münze A bis Münze F (nur Impulsgeber)	14.3
Programmierung Temperatur	Temperatur Boiler Temporäre Temperatur Frei Temp.-Erhöhung nach Minuten	15.1 15.2 15.3
Programmierung Verschiedene	Automat Nr. A Automat Nr. B Information Nr. Zahlungssystem Frei Laufzeit Lüfter Zeit Signal Dezimalzahl Sprache Typ Mühle Erste Installation Frei Frei Standard Daten Standard Daten Laden	16.1 16.1 16.2 16.3 16.4 16.5 16.6 16.7 16.8 16.9 16.10 16.11
Diagnostik	Temperatur Anzeige Voltage Kaffee Dosis	17.1 17.2 17.3
Verkaufsdaten	Zähler Gesamt Zähler Periode Zähler Euro Zähler Test Zähler Wahl 1 bis Wahl 8	18.1 18.2 18.3 18.4 18.5
MDB	Coin Taste 4 – 5 – 7 – 8 EE C max. Kredit R max. Restgeld SS Wertmarke CIN a0 bis CIN p0 CH a0 bis CH p0 MDB Tubeninhalt	19.1 19.1 19.1 19.1 19.1 19.1 19.1 19.1 19.1
Uhrzeit	Ein Aus Spülung Uhrzeit Tag Monat Jahr	20.2 20.3 20.4 20.5 20.6 20.7 20.8
Fehlermeldungen	Nr.1 bis Nr.20	21.1
Zähler Service	Zähler Wasserfilter Zähler Brüher Zähler Kaffeesatz	22.1 22.1 22.1

12. Dosierung

12.1 Programmierung der Dosierung

Zur Änderung der Dosierung ist wie folgt vorzugehen:

1=PROGRAMM.
3=FREIVERKAUF

2=ZAEHL. 4=SPUEL.
5=ZAEHLER SERV.

Drücken Sie die Programmierungstaste. Im Display erscheint abwechselnd das Programm-Menü:

CODE EINGEBEN

Drücken Sie die Taste 1. Nun werden Sie aufgefordert den Programm-CODE einzugeben.
Drücken Sie nacheinander die Tasten 8 – 7 – 6

Nach erfolgreicher Eingabe erscheint im Display:

PROGRAMMIERUNG
TASTE 1- - - - - - - - - -

LAUFZEIT
PRODUKT 2 3.0

Drücken Sie die Taste - 2 - . Im Display erscheint:
Hier stellen Sie die Dosierung für Produkt 1 ein.
Die Anzeige "Laufzeit Produkt 2" entspricht dem Produktcode, den Sie auf dem Dosierblatt näher erläutert bekommen. Die Anzeige "3.0" entspricht der Laufzeit für dieses Produkt in Zeiteinheiten (entspricht in etwa 3,0 Sekunden).

Um die Produktmenge zu verändern, gehen Sie wie folgt vor:

Taste 4 - Veränderung des Zeitwertes nach oben (mehr)

Taste 5 - Veränderung des Zeitwertes nach unten (weniger)

Um Ihre Einstellung überprüfen zu können, drücken Sie die Taste " 8 " um eine Probedosierung des gewählten Produktes zu entnehmen.

Entnehmen Sie die Mischschale, damit Sie ein Messgefäß unterstellen können

LAUFZEIT
WASSER 2 5.0

Durch drücken der Taste – 2 –. Im Display erscheint:
Hier stellen Sie die Wassermenge für Produkt 2 ein.

Achten Sie auf eine ausreichende Nachlaufzeit (Nachspülung) des Wassers.

LAUFZEIT
MIXER 1 8.0

Durch drücken der Taste – 2 -. Im Display erscheint:
Hier stellen Sie die Laufzeit für Mixermotor 2 ein.

PROGRAMMIERUNG
TASTE 2 - - - - - - - - - -

Nachfolgend drücken Sie weiterhin die Taste – 2 – und wiederholen diesen Vorgang für die anderen angesteuerten Produkte.

Wenn Sie die Taste 1 programmiert haben, drücken Sie die Taste 1. Im Display erscheint:

Nun wiederholen Sie den Vorgang wie vorhergehend beschrieben bis zur Taste 8.

12.2 Verlassen des Programmiermodus

ENDE
PROGRAMMIERUNG

Sie befinden sich im Programm und haben alle Optionen nach Ihren Wünschen eingestellt. Drücken Sie nun die Taste 1, danach die Programmiertaste, um aus dem Programmiermodus in das Verkaufsprogramm zu gelangen. Im Display erscheint dann ENDE PROGRAMMIERUNG.

12. Dosierung

Dosierung des Kaffee

12.3

Die Kaffeedosierung wird manuell über den Dosierer eingestellt. Sie haben die Möglichkeit die Dosierung von 5,5 gr. bis ca. 8,0 gr. einzustellen. Zur Dosierungsüberprüfung gehen Sie wie folgt vor:

TIP:
Sie müssen den Brüher nicht komplett ausbauen. Lassen Sie den Wasserzulaufschlauch angeschlossen.

Entnehmen Sie die Tropfschale

Lösen Sie den den Brüher aus seiner Befestigung und stellen Sie diesen auf dem Geräteboden ab, damit Sie ausreichend Platz haben um ein Gefäß unterzustellen.

Drücken Sie die Taste 1 bis im Display folgender Menüpunkt erscheint:

DIAGNOSTIK

Drücken Sie nun die Taste 2 bis im Display folgender Menüpunkt erscheint:

KAFFEE DOSIS WAHL 4

TIP:
Bei der ersten Inbetriebnahme ist der Dosierer gefüllt. Halten Sie deshalb bevor Sie die Taste 8 drücken, ein Gefäß unter den Dosierer.

In dieser Option können Sie durch Betätigung der Taste 4 eine Probedosierung vom Kaffee entnehmen. Das Mahlwerk läuft an, und füllt den Dosierer.
Der Dosierer gibt danach automatisch den Kaffee aus.

Wiegen Sie das Produkt ab.

Zu wenig? Zu viel? Verändern Sie die Dosierung mit dem Stellrad nach + oder – und drücken Sie wieder die Taste 4. Bis Sie die gewünschte Grammzahl haben.

Sie befinden sich im Programm und haben alle Optionen nach Ihren Wünschen eingestellt. Drücken Sie nun die Taste 1, danach die Programmiertaste, um aus dem Programmiermodus in das Verkaufsprogramm zu gelangen. Im Display erscheint dann:

ENDE PROGRAMMIERUNG

12. Dosierung

12.4 Mahlgradeinstellung Kaffee

Den Abstand zwischen den Mahlscheiben können Sie durch drehen des Einstellrings variieren, dadurch wird der Mahlgrad des Kaffees bestimmt.

Zur Neueinstellung gehen Sie bitte wie folgt vor:
Schließen Sie den Schieber vom Kaffeebehälter. Entnehmen Sie den Kaffeebehälter. Entnehmen Sie die restlichen Bohnen im Mahlwerk durch Dosiermodus oder mit einem Sauger, so das sich keine Bohnen mehr im Mahlwerk befinden. Die Einstellung des Mahlgrades erfolgt in Rasterschritten. Um einen Orientierungspunkt zu finden, drehen Sie bitte bei der Erstinbetriebnahme das Mahlwerk im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zu. Drehen Sie jetzt das Mahlwerk ca. 30 Rasterungen gegen den Uhrzeigersinn wieder auf. Jetzt haben Sie eine grobe Mahlung eingestellt. Lassen Sie nun mit eingebautem Brüher einen Kaffee schwarz heraus. Der Optimale Mahlgrad kann an Hand der Brühzeit berechnet werden. Messen Sie dabei die Brühzeit. Die optimale Brühzeit für einen Kaffee schwarz mit 130 ccm ist ca. 25 - 30 Sekunden. Die Brühzeit wird berechnet von Pumpenstart bis Pumpenende. Ist die Brühzeit länger, ist die Mahlung zu fein. Ist die Brühzeit kürzer ist die Mahlung zu grob. Verändern Sie dadurch den Einstellring des Mahlwerks in die jeweilige Richtung. Veränderungen nur in kleinen Schritten vornehmen. Erst nach 3 Probedosierungen wird der aktuelle Mahlgrad aktiv.

Bedenken Sie das bei Änderung des Mahlgrades auch wieder die Dosierung überprüft werden muß. Überprüfen Sie deshalb nach der Mahlgradeinstellung die Dosierung nochmals.

Rechtsdrehung:
(Im Uhrzeigersinn)

Abstand wird kleiner
= feinere Mahlung

TIP:
Stellen Sie zuerst immer eine grobe Mahlung ein. Eine zu feine Mahlung verstopft den Brüher.

Linksdrehung:
(Gegen Uhrzeigersinn)

Abstand wird größer
= gröbere Mahlung

TIP:
Erst nach ca. 3 Probedosierungen wird der aktuelle Mahlgrad im Brüher aktiv.

12.5 Welche Kaffeebohne?

Sie haben die Möglichkeit mit der Konfiguration des Gerätes eine Einstellung für die „*espresso*“ Bohne oder für die „helle“ Bohne zu treffen.

TIP:
Espresso Bohne = dunkle Bohne. Hier gilt folgende Einstellung:
Brühzeit Kaffee schwarz ca. 30 Sekunden.
Brühzeit *espresso* ca. 10 – 15 Sekunden

TIP:
Helle Bohne = deutsche Kaffeebohnen Qualität. Hier gilt folgende Einstellung:
Brühzeit Kaffee schwarz ca. 20 Sekunden.

Treffen Sie zwischen *espresso* und Kaffee schwarz eine mittlere Einstellung, so das beide Getränke eine gute Qualität haben.

13. Dosierliste

Erläuterung der Dosierliste 13.1

Sie haben die Möglichkeit für jede Taste die Dosierung der Laufzeit des dafür benötigten und angesteuerten Produktmotor, Mixermotor und Ventil zu ändern.

Taste Aktiv:
Hier können Sie die angewählte Taste sperren oder aktivieren. Als Standard ist immer **Taste aktiv.**

Mit Taste 4 und 5 können Sie diesen Wert verändern

Taste gesperrt:
Sie haben die Möglichkeit einzelne Tasten zu sperren. Es wird bei dieser Funktion kein Getränk im Verkaufsmodus ausgegeben.

Programmierung reduziert:
Programmierung reduziert heißt: Es sind nur diese Parameter sichtbar, die eine Funktion haben.

Programmierung offen:
Programmierung offen heißt: Es sind alle verfügbaren Parameter sichtbar, auch diese, die keine Funktion haben.

Mit Taste 4 und 5 können Sie diesen Wert verändern

Was können Sie mit der Programmierung reduziert und offen machen?:
Wenn Sie einen Parameter in der Programmierung reduziert auf „0“ stellen, danach die Programmierung verlassen, so ist dieser Parameter bei der nächsten Einwahl in die Programmierung reduziert nicht mehr sichtbar.
Sie können diesen Parameter wieder erreichen, indem Sie für diese Taste die Programmierung offen wählen. Setzen Sie nun wieder einen Wert für diesen Parameter ein. Stellen Sie danach die Programmierung reduziert wieder ein, und überprüfen Sie, ob dieser Wert sichtbar ist.

Drehzahl Mixer :
Sie haben die Möglichkeit, die Geschwindigkeit der Mixermotoren zu beeinflussen. Standardeinstellung der Mixermotorgeschwindigkeit, entnehmen Sie bitte der Dosierliste. Einstellmöglichkeiten von 00 bis 05.

Drehzahl Mixer ... 00:
Die Mixerbegrenzung ist deaktiviert, das heißt, der Motor läuft mit voller Leistung.

Erläuterung der Einstellung Drehzahl Mixer:
Die Spannungsversorgung wird reduziert, das heißt der Motor läuft langsamer. Die Geschwindigkeit wird dadurch reduziert. Die angegebenen Umdrehungszahlen beruhen sich auf Messungen ohne Belastung.

Einstellung	**00**	**01**	**02**	**03**	**04**	**05**
Spannung Volt DC	24 V	21 V	18 V	15 V	12 V	9 V
Geschwindigkeit u/pm	16000	13500	11000	8000	5800	3200

Diese Angaben sind Zirka Werte.

Diese Angaben sind Zirka Werte.

13. Dosierliste

13.2 Dosierliste cino xs Presso-Bean E2

Software Version: FXSED 1A–12.09.03	Standard Daten 00		Standard Daten 01		Standard Daten 02	
	Wassermenge 130 ccm		Wassermenge 130 ccm		Wassermenge 130 ccm	
	Produkt 2 =Topping		Produkt 2 = Topping		Produkt 2 = Weisser	
	Zeit	Gramm / ml	Zeit	Gramm / ml	Zeit	Gramm / ml
TASTE 1	**CAPPUCCINO**		**CAPPUCCINO**		**CREMOCA / ESPRESSO**	
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT WASSER BRÜHER	3.5		3.5		3.0	
LAUFZEIT PRODUKT 2	3.0		3.0		0.9	
LAUFZEIT WASSER 2	5.0		5.0		3.0	
LAUFZEIT MIXER 2	7.0		7.0		5.0	
DREHZAHL MIXER 2	00		00		00	
TASTE 2	**LATTE MACCHIATO**		**CAPPUCCINO EXTRA**		**CAPPUCCINO**	
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT WASSER BRÜHER	2.5		3.5		6.0	
LAUFZEIT PRODUKT 2	5.0		3.0		2.2	
LAUFZEIT PRODUKT 3			0.6			
LAUFZEIT WASSER 2	6.0		5.0		5.0	
LAUFZEIT MIXER 2	5.0		7.0		7.0	
DREHZAHL MIXER 2	00		00		00	
TASTE 3	**ESPRESSO / CREMOCA**		**ESPRESSO / CREMOCA**		**CAFE AU LAIT**	
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT WASSER BRÜHER	3.0		3.0		5.5	
LAUFZEIT PRODUKT 2					1.5	
LAUFZEIT WASSER 2					3.0	
LAUFZEIT MIXER 2					5.0	
DREHZAHL MIXER 2	00		00		00	
TASTE 4	**MOCCACINO**		**MOCCACINO**		**MOCCACINO**	
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT WASSER BRÜHER	3.5		3.5		3.5	
LAUFZEIT PRODUKT 2	2.7		2.7		2.2	
LAUFZEIT PRODUKT 3	1.2		1.2		1,2	
LAUFZEIT WASSER 2	5.0		5,0		5,0	l
LAUFZEIT MIXER 2	7.0		7,0		7,0	
DREHZAHL MIXER 2	00		00		00	
TASTE 5	**KAFFEE SCHWARZ**		**KAFFEE SCHWARZ**		**KAFFEE SCHWARZ**	
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT WASSER BRÜHER	9.0		9.0		9.0	

13. Dosierliste

Dosierliste cino xs Presso-Bean E2

13.2

Software Version: FXSED 1A–12.09.03	**Standard Daten 00**		**Standard Daten 01**		**Standard Daten 02**	
	Wassermenge 130 ccm		Wassermenge 130 ccm		Wassermenge 130 ccm	
	Produkt 2 = Topping		Produkt 2 = Topping		Produkt 2 = Weisser	
	Zeit	Gramm / ml	Zeit	Gramm / ml	Zeit	Gramm / ml
TASTE 6	**CAFE AU LAIT**		**CAFE AU LAIT**		**KAFFEE WEISS**	
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT WASSER BRÜHER	5.5		5.5		6.0	
LAUFZEIT PRODUKT 2	2.7		2.7		0.9	
LAUFZEIT WASSER 2	3.0		3.0		2.5	
LAUFZEIT MIXER 2	5.0		5.0		5.0	
DREHZAHL MIXER 2	00		00		00	
TASTE 7	**CHOCO**		**CHOCO / CHOCOCREME**		**CHOCO /CHOCOCREME**	
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT PRODUKT 3	4.3		4.3		4.3	
LAUFZEIT WASSER 2	8.0		8.0		8.0	
LAUFZEIT MIXER 2	10.0		10.0		10.0	
DREHZAHL MIXER 2	00		00		00	
TASTE 8	**TEEWASSER**		**TEEWASSER**		**TEEWASSER**	
TASTE Aktiv / Gesperrt	Aktiv		Aktiv		Aktiv	
Progr. Reduziert / Offen	Reduziert		Reduziert		Reduziert	
LAUFZEIT WASSER 1	9,0		9,0		9,0	

WICHTIGER HINWEIS:
In dieser Dosierliste werden alle Menüpunkte aufgeführt, die veränderbar sind.

Im Programmiermodus REDUZIERT sind auch Parameter sichtbar, die nicht veränderbar sind aber eine Funktion haben. Diese Parameter sind für die Produktrezeptur festgelegt.

Im Programmiermodus OFFEN sind alle Parameter sichtbar. Für jede Tastenprogrammierung stehen Ihnen über 40 Einstellpunkte zur Verfügung. Das heißt bei 8 Wahltasten sind das über 240 Parameter die für eine Geräte-programmierung berücksichtigt werden müssten. Um Ihnen die Programmierung übersichtlicher zu machen, haben wir den Programmpunkt Programmierung REDUZIERT integriert.

In den Standard Daten **00 / 01 / 02** haben wir Ihnen Standardwerte vorgegeben, die für die meisten Produkte passend sind.

14. Verkaufspreise einstellen

14.1 Preiszuteilung

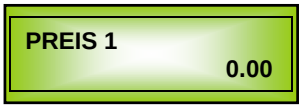
Das Gerät verfügt über 8 Preisleitungen die den 8 Wahltasten fest zugeordnet wurden. Sie können mit 8 verschiedenen Preisen verkaufen.

Preis 1 - Taste 1
Preis 2 - Taste 2
Preis 3 - Taste 3
Preis 4 - Taste 4
Preis 5 - Taste 5
Preis 6 - Taste 6
Preis 7 - Taste 7
Preis 8 - Taste 8

14.2 Verkaufspreise einstellen

Wählen Sie in der Programmierung mit der Taste 1 das Verzeichnis Programmierung Preise an. Im Display erscheint:

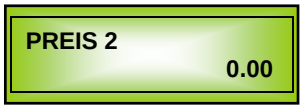
Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:



Der Verkaufspreis muß dem kleinsten Münzwert des Münzprüfers angepasst werden

Mit der Taste – 4 – und Taste – 5 – stellen Sie Ihren gewünschten Verkaufspreis ein.

Wenn Sie Preis 1 eingestellt haben, drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:



Preiseinstellung „0“ bedeutet kostenloser Verkauf. Ist ein Münzprüfer angeschlossen, so findet auch keine Münzannahme statt

Wiederholen Sie wie vorhergehend beschrieben den Vorgang bis Preis 8.

14.3 Wertigkeit der Münze festlegen

Wählen Sie in der Programmierung mit der Taste 1 das Verzeichnis „Programmierung Münze“ an. Im Display erscheint:

Diese Funktion wird nur in Verbindung mit Impulsgebern unterstützt.

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Die Grundeinstellung für den Münzsatz ist wie folgt programmiert:

Münze A = 0,05 €
Münze B = 0,10 €
Münze C = 0,20 €
Münze D = 0,50 €
Münze E = 1,00 €
Münze F = 1,00 € (gewünschte Wertigkeit der Wertmarke)
Durch drücken der Tasten 4 und 5 können Sie den Münzwert auf- bzw. abwerten.

15. Temperatur einstellen

Temperatur Boiler

15.1

PROGRAMMIERUNG **TEMPERATUR - - - - -**

Wählen Sie in der Programmierung mit der Taste – 1 – das Verzeichnis „“Programmierung Temperatur“ an.
Im Display erscheint:

TEMPERATUR	
BOILER	**90**

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Mit den Wahltasten 4 und 5 können Sie die Heiztemperatur des Boilers bestimmen. Der Einstellungswert sollte nicht weit über dem Grundwert von 90 ^{0}C liegen.

Temperaturerhöhung °C

15.2

TEMPORAERE	
TEMPERATUR	**0**

Drücken Sie die Taste –2-. Im Display erscheint:

Mit diesem Parameter stellen sie die Höhe der Temperatur für den in Temperaturerhöhung eingestellten Heizzyklus ein. Optimaler Einstellwert: **98°C**. Standardeinstellung: 0°C

TIP:
Die Temperaturerhöhung wird dann aktiviert, wenn nach längerer Zeit kein Kaffee entnommen wurde. Dabei können die Brüherteile erkalten und entziehen die Wärme. Das Getränk wird dadurch nicht ganz heiß wirken.

Temperaturerhöhung Zeit

15.3

TEMP.ERHOEHUNG	
NACH MINUTEN	**0**

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Mit diesem Parameter können Sie von 0 – 90 Minuten für den jeweils ersten Kaffee einen Heizzyklus für die Temporäre Temperatur einstellen. Optimaler Einstellwert: **20 Minuten.** Standardwert: 0 Minuten. **0 – 90 Minuten**

Lösung für Temperaturprobleme

Bei Produktausgaben in „dickwandige“ Porzellan- oder Steinguttassen, kann es vorkommen, dass das Getränk etwas „kalt“ vorkommt. Die Tassen entziehen nicht vorgewärmt, dem Getränk die wichtige Temperatur. Hierzu empfehlen wir einen Tassenwärmer um die Tassen zu wärmen.

Tassenwärmer

Artikelnummer:
119 054

16. Verschiedene Einstellungen

16.1 Gerätenummer

Wählen Sie in der Programmierung mit der Taste – 1 – das Verzeichnis „Programmierung Verschiedene“ an. Im Display erscheint:

PROGRAMMIERUNG
VERSCHIEDENE - - - -

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:
Hier können Sie eine Gerätenummer eingeben.

AUTOMAT NR.
A 00

Falls ein zweites Gerät an die XS angeschlossen wird, können Sie eine weitere Gerätenummer vergeben.

AUTOMAT NR.
B 00

16.2 Information

Sie haben die Möglichkeit, zwischen mehreren Informationsschriften im Display zu wählen.

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

INFORMATION
0

Mit der Taste – 4 – und Taste – 5 – stellen Sie Ihre gewünschte Display-Information ein.

Probieren Sie Latte Macchiato

0 = Probieren Sie Latte Macchiato
1 = Probieren Sie mal MoccaCino
2 = Goennen Sie sich eine Pause
3 = Frei Programmierbar
4 = Karte einführen
5 = Schluessel einstecken
6 = Ich bin Verkaufsbereit
7 = Information 7

Probieren Sie mal MoccaCino

Goennen Sie sich eine kleine Pause

Die Einstellung „3“ ist mit dem FlashCard Editor frei Programmierbar.

16.3 Zahlungssystem

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

ZAHLUNGSSYSTEM
PAR. SING. VEND.

Mit der Taste – 4 – und Taste – 5 – stellen Sie Ihre gewünschtes Zahlungssystem ein.

Zahlungssystem

Par. Sing. Vend.
Impulsgeber (z.B. G13) bei Einzelverkauf

Par. Mult. Vend.
Impulsgeber (z.B. G 13) bei Mehrfachverkauf

Executive
Münzwechsler, bargeldlos (z.B. Geldkarte)

Exec. Price Hold
bei Preiseinstellung über das Zahlungssystem. (Münzwechsler)

MDB
Münzwechsler, bargeldlos (z.B. Geldkarte)

Achten Sie auf die richtige Einstellung für Ihr Zahlungssystem. Bei Fehleinstellung erscheint im Display:

SERVICE
AUS 2

16. Verschiedene Einstellungen

Nachlaufzeit Ventilator

16.4

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:
Hier stellen Sie die Nachlaufzeit des Ventilators ein, wie lange der Ventilator nach Anwahl eines Produktes nachlaufen soll.

Standardeinstellung ist hier **5 Min.**

Zeit Signal

16.5

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:
Bestimmen Sie die Tonlänge des Signaltones der CPU Steuerungselektronik bei der Wahl von Produkten bzw. Bestätigung der Münzannahme.

Dezimalzahl

16.6

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:
Einstellung für den Dezimalpunkt nach deutschem bzw. europäischem Münzwert (x . xx). **Einstellung = 2**

Sprache

16.7

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:
Einstellung der Menü-Sprache. Durch drücken der Taste 4 bzw. 5 können Sie zwischen 3 verschiedenen Sprachen wählen.

Typ Mühle

16.8

0 = **Mahlung vor Getränkeausgabe**
1 = Mahlung nach Getränkeausgabe (für nächste Portion)

Standardeinstellung ist hier **0.**

Erste Installation

16.9

Diese Funktion ist automatisch bei Erstinbetriebnahme des Geräts aktiviert (Druckboiler und Ausgleichsbehälter werden mit Wasser befüllt, Temperatur wird auf 90 Grad eingestellt, Fehlermeldungen im Fehlerspeicher werden gelöscht). Mit den Tasten 4 bzw. 5 können Sie diese Funktion (z.B. nach einer Reparatur) wieder aktivieren bzw. deaktivieren.

0 = Erstinstallation aktiviert
1 = Erstinstallation deaktiviert

16. Verschiedene Einstellungen

16.10 Standard Daten

Beim Update mit einer FlashCard werden automatisch die Werte von Standarddaten 00 geladen.

Drücken Sie die Taste – 2 -. Im Display erscheint:
Hier können Sie festlegen, auf welche Standardwerte Sie zugreifen möchten. Siehe Dosierliste Kapitel **13.2**
00 = Standard Daten
01 = Standard Daten
02 = Standard Daten
Stellen Sie den Wert mit der Taste 4 und 5 ein.
Damit die Werte übernommen werden, müssen Sie den nachfolgenden Punkt beachten.

16.11 Standard Daten laden

Hier können Sie Ihre voreingestellten Standard Daten nun laden. Drücken Sie die Taste 4 länger, bis im Display ENDE SPEICHERUNG erscheint. Nun wurden die neuen Standardwerte in den Speicher geschrieben.

17. Diagnose Programme

17.1 Temperatur Anzeige

Diese Optionen sind wichtige und nützliche Instrumente für den Servicetechniker.

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

1 = permanente Temperaturanzeige im Display
0 = keine Temperaturanzeige im Display

Deaktivieren Sie nach dem Test diese Anzeige wieder, damit die anderen Displayinformationen angezeigt werden können.

17.2 Voltage

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Hier können Sie die Ausgangsspannung vom Trafo ablesen.

17.3 Kaffee Dosis

Siehe auch Kapitel 12.3

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:
In dieser Option können Sie durch Betätigung der Taste 4 eine Probedosierung des Kaffee entnehmen. Das Mahlwerk läuft an, und füllt den Dosierer.
Der Dosierer gibt danach automatisch den Kaffee aus.

18. Verkaufsdaten

Zähler Gesamt

18.1

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:

Dieser Zähler registriert alle Abverkäufe im Verkaufs- und Freiverkaufsmodus.
Dieser Zählerstand ist nicht Rückstellbar.

Zähler Periode

18.2

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:

Dieser Zwischenzähler registriert alle Abverkäufe in Stückzahlen im Verkaufsmodus. Dieser Zählerstand ist durch längeres Drücken der Taste 4 Rückstellbar.

Zähler EURO

18.3

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:

Dieser Zähler registriert alle Abverkäufe in Münzwerten im Verkaufsmodus. Dieser Zählerstand ist durch längeres Drücken der Taste 4 Rückstellbar.

Zähler Test

18.4

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:

Dieser Zähler registriert alle Abverkäufe in Stückzahl im Freiverkaufsmodus. Dieser Zählerstand ist durch längeres Drücken der Taste 4 Rückstellbar.

Zähler Preis 1 bis Preis 8

18.5

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:

Dieser Zähler registriert alle Abverkäufe in Stückzahl der verkauften Getränke der Taste 1. Dieser Zählerstand ist durch längeres Drücken der Taste 4 Rückstellbar.

Gehen Sie wie zuvor beschrieben bei allen weiteren Preisleitungen (bis Preis 8) so vor, um die Zählerstände abzulesen oder zurückzustellen.

Verkaufsdaten auslesen

18.6

Die Verkaufsdaten können auch mit einer FlashCard ausgelesen werden. Hierzu benötigen Sie einen FlashCard Editor. Mit dem FlashCard Editor werden die Umsatzdaten in eine Exceldatei umgewandelt. Lesen Sie hierzu die Dokumentation für den FlashCard Editor.

 © servomat steigler

19. MDB Einstellungen

19.1 MDB Parameter

Verändern Sie die MDB - Einstellungen nach folgender Tabelle.

Mit der Taste -2- bewegen Sie sich im Bereich CODE und mit den Tasten -4- und -5- verändern Sie die Werte.

PROGRAMMIERUNG MDB

CODE	Erklärung	Eingestellter Standardwert
Coin Taste 4 – 5 – 7 – 8	Tubenauszahlung durch Drücken der Tasten 4 – 5 – 7 – 8 (4 = 0,50 €, 5 = 0,20 €, 7 = 0,10 €, 8 = 0,05 €)	
EE	0 = Wechselbereit 1 = Kaufzwang	1
C MAX KREDIT	Maximaler Kredit in Cent 0 = unendlich 500 = Wert in Cent = 5 €	0
R MAX Restgeld	Maximaler Restgeldbetrag in Cent 0 = unendlich 500 = Wert in Cent = 5 €	0
SS	0 = Einzelverkauf (Singlevend) 1 = Mehrfachverkauf (Multivend)	0
Wertmarke	Wertigkeit oder Freiverkaufsimpuls der Wertmarke Freiverkaufsimpuls ist = 0. Anzeige im Display: Freiverkauf Wertigkeit der Wertmarke die im Münzprüfer einprogrammiert ist. Z. Bsp. 100 = 1 €. Anzeige im Display: 1.00	0
CIN	Sperren der einzelnen Münzkanäle A B C D E F G H I J K L M N O P 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 = Aktiv 1 = Gesperrt	Alle Münzen aktiviert **0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0-0**
CH	Annahmegruppe bei Anzeige „abgezähltes Geld einwerfen“ BLOCK EURO (€) A B C D E F G H I J K L M N O P 5 10 20 50 100 200 - - - - - - - - - - 0 0 0 0 1 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 = Aktiv 1 = Gesperrt	**Bitte Beachten Sie:** Bei Verwendung einer Wertmarke, den entsprechenden Kanal aktivieren. (TK)
MDB Tubeninhalt	Gesamtinhalt der Tuben	Wert in EURO
	ⓘ **Diese Einstellungen sind nur für Münzwechsler nötig.**	

20. Uhrzeit

Uhrfunktionen 20.1

PROGRAMMIERUNG UHRZEIT

Drücken Sie die Taste 1. Im Display erscheint:
Das Gerät verfügt über eine interne Uhr. Sie haben die Möglichkeit verschiedene Schaltfunktionen einzustellen. Die Uhr wird erst Aktiv wenn Sie eine Uhrzeit eingeben.

Ein 20.2

EIN 00.00

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:
Hier legen Sie den Einschaltzeitpunkt des Automaten fest. (z. Bsp. 06.00). Mit Einstellung 00.00 ist diese Einstellung wieder deaktiviert.

Aus 20.3

AUS 00.00

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:
Hier legen Sie den Ausschaltzeitpunkt des Automaten fest. (z.Bsp. 18.00). Ein Verkauf der Getränke ist nur innerhalb der EIN- und AUS- Schaltzeit möglich. Wenn die Ausschaltzeit erreicht ist, zeigt der Automat im Display: Bin ab 06.00 wieder Verkaufsbereit.

Mit Einstellung 00.00 ist diese Einstellung wieder deaktiviert.

Spülung 20.4

SPUELUNG 00.00

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:

Hier legen Sie den Einschaltzeitpunkt der automatischen Spülung fest (z.Bsp. 07.00).

Die automatische Spülung erfolgt nur, wenn innerhalb 24 Stunden ein Abverkauf von mindestens 5 Portionen stattgefunden hat.

REINIGUNGS-PROGRAMM

Erreicht die eingestellte Uhr den Parameter 7.00 so startet die automatische mit folgender Displayanzeige:

SPUELUNG 1 LAEUFT

Die Displayanzeige wechselt und es erscheint:
Nun wird ein Spülzyklus mit ca. 60 ml Wasser über den Brüher ausgegeben.

SPUELUNG 2 LAEUFT

Die Displayanzeige wechselt und es erscheint:
Nun wird ein Spülzyklus mit ca. 60 ml Wasser über den Heisswasserschlauch ausgegeben.

SPUELUNG 3 LAEUFT

Die Displayanzeige wechselt und es erscheint:
Nun wird ein Spülzyklus mit ca. 60 ml Wasser über die Mischschale ausgegeben.

Nach Ablauf der automatischen Spülung wechselt das Gerät zurück in den Verkaufsmodus.

Die automatische Spülung wird durch Eingabe des Parameters 00.00 wieder deaktiviert.

.

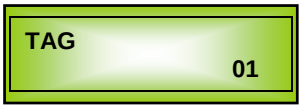
20. Uhrzeit

20.5 Uhrzeit

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:
Hier legen Sie die normale aktuelle Uhrzeit fest.

20.6 Tag

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:
Hier können Sie das Tagesdatum eingeben.

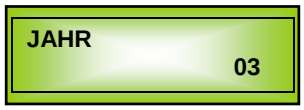


20.7 Monat

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:
Hier können Sie den Monat eingeben.

20.8 Jahr

Drücken Sie die Taste 2. Im Display erscheint:
Hier können Sie das aktuelle Jahr eingeben.



21. Fehlerspeicher

Fehlermeldungen

21.1

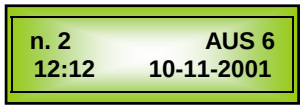
Das Gerät speichert die letzten 20 Fehlermeldungen. Die einzelnen Fehlermeldungen können durch drücken der Taste -4- gelöscht werden.

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Erläuterung der Fehlermeldung:

Es wird immer die letzte Störung als n. 1 angezeigt.

n. 1 = Fehlermeldung Nr. 1
AUS 31B = Störungsursache (s. Kapitel 10.5)
07:12 = Uhrzeit der Fehlermeldung
16-11-2001 = Datum der Fehlermeldung



Drücken Sie noch mal die Taste – 2 -. Im Display erscheint die nächste Fehlermeldung: n. 2 = Fehlermeldung Nr. 2.

Mit Drücken der Taste – 2 – können Sie alle Fehlermeldungen bis n. 20 abrufen.
Ist der Speicher mit 20 Fehlermeldungen belegt und es tritt erneut eine Fehlermeldung auf, so werden die Fehlermeldungen um eine Nummer (n. xx) nach hinten versetzt und die Fehlermeldung (n. 20) aus dem Speicher gelöscht.

Wenn der Fehlerspeicher noch nicht von allen Plätzen benutzt wurde, so erscheint im Display:

Wenn Sie zuverlässige Werte in den Fehlermeldungen möchten, so Achten Sie darauf, daß die Uhr mit Uhrzeit, Tageszeit, Monat und Jahr richtig eingestellt ist.

 © servomat steigler

22. Zähler Service

22.1 Servicemeldungen

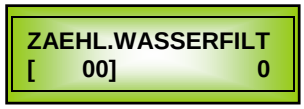
Das Gerät verfügt über Service Zähler die zu einer einwandfreien Wartung und Kontrolle der Maschine dienen. Die Zähler werden wie folgt aktiviert:

22.2 Servicemeldungen

Drücken Sie nun die Taste – 1 -. Im Display erscheint:

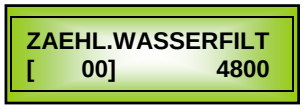
ZAEHLER WASSERFILTER

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:



Dieser Zähler dient zur Kontrolle, wann der Wasserfilter erneuert werden muss.

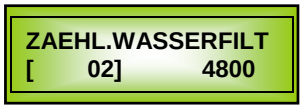
Mit den Tasten 4 bzw. 5 geben Sie die Anzahl (in Abhängigkeit des eingesetzten Filters) an Portionen ein. (max. Wert 10000). Hier als Beispiel:



Bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste 8. Im Display erscheint:

Der Zähler ist nun aktiviert.

Der Zähler registriert nun alle Abverkäufe. Er zählt rückwärts bis auf den Wert „2“. Sobald der Zähler auf 2 angelangt ist bleibt er dort stehen und es kann immer noch abverkauft werden. **Er zählt nicht bis zu dem Wert „0“ zurück.**



Ist der Zähler unter die Grenze von Wert „50“ angelangt so wird zusätzlich zur eingestellten Information im Display folgendes angezeigt:

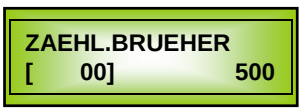
Beim Wechseln des Wasserfilters, stellen Sie den Zähler mit der Taste 8 wie beschrieben wieder auf den zuvor eingestellten
Wert zurück. Die Anzeige „Wasserfilter tauschen“ erlischt dann.

ZAEHLER BRÜHER

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Dieser Zähler dient zur Kontrolle, wann der Brüher gereinigt werden sollte.

Mit den Tasten 4 bzw. 5 geben Sie die Anzahl (Richtwert ca. 500) an Portionen ein. (max. Wert 9999). Hier als Beispiel:



Bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste 8. Im Display erscheint:

Der Zähler ist nun aktiviert.

22. Zähler Service

Servicemeldungen

22.2

ZAEHLER BRÜHER

Der Zähler registriert nun alle Abverkäufe. Er zählt rückwärts bis auf den Wert „2“. Sobald der Zähler auf 2 angelangt ist bleibt er dort stehen und es kann immer noch abverkauft werden. **Er zählt nicht bis zu dem Wert „0“ zurück.**

Ist der Zähler unter die Grenze von Wert „50“ angelangt so wird zusätzlich zur eingestellten Information im Display folgendes angezeigt:

Starten Sie das Reinigungsprogramm des Brühers und setzen Sie den Zähler wie oben beschrieben mit der Taste 8 wieder zurück. Die Anzeige „Brüher reinigen“ erlischt dann.

ZAEHLER KAFFEESATZ

Drücken Sie nun die Taste – 2 -. Im Display erscheint:

Dieser Zähler dient zur Kontrolle, wann der Kaffeesatzbehälter entleert werden sollte.

Mit den Tasten 4 bzw. 5 geben Sie die Anzahl (Richtwert ca. 100) an Portionen ein. (max. Wert 9999). Hier als Beispiel:

Bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste 8. Im Display erscheint:

Der Zähler ist nun aktiviert.

Der Zähler registriert nun alle Abverkäufe. Er zählt rückwärts bis auf den Wert „2“. Sobald der Zähler auf 2 angelangt ist bleibt er dort stehen und es kann immer noch abverkauft werden. **Er zählt nicht bis zu dem Wert „0“ zurück.**

Ist der Zähler unter die Grenze von Wert „50“ angelangt so wird zusätzlich zur eingestellten Information im Display folgendes angezeigt:

Entleeren Sie den Kaffeesatzbehälter und setzen Sie den Zähler wie oben beschrieben mit der Taste 8 wieder zurück. Die Anzeige „Kaffeesatz entleeren“ erlischt dann.

23. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

23.1 Störmeldungen

Das Gerät kontrolliert über die Steuerungselektronik eine Vielzahl von Funktionen und stellt bei bestimmten Störungen den Abverkauf automatisch ein. Im Display erscheint dann als Mitteilung: z.B.: AUS (Code) Um die Störanzeige zu entfernen muß das Gerät Ein- und Ausgeschaltet werden.

Anzeige-CODE	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
SERVICE AUS 2	Störung am Zahlungssystem	Falsches Zahlungssystem Adapterkabel defekt Leitungsunterbrechung der Datenleitung Münzgerät zur CPU Münzgerät defekt	
SERVICE AUS 5A	Der rechte EAROM - Speicher auf der CPU ist defekt.	Den Speicher ersetzen	
SERVICE AUS 5B	Der linke EAROM - Speicher auf der CPU ist defekt.	Den Speicher ersetzen.	
KEIN WASSER AUS 6A	kein Wasser	Wassertank leer ungenügender Wasserzulauf (Einlaßventil defekt)	Überlaufschlauch am Einlassventil abziehen, angesammeltes Wasser aus dem Schlauch ablaufen lassen
KEIN WASSER AUS 6B	Wasserverlust im Boiler, obwohl kein Abverkauf statt gefunden hat.	Boiler auf Dichtigkeit überprüfen Schlauchverbindungen überprüfen	
SERVICE AUS 7	Brüher verstopft	Reinigungsprogramm für Brüher Starten Brüher ausbauen und Reinigen	
	Die Brühzeit wurde überschritten	Mahlung zu fein eingestellt Flowmeter (Wasserzähler) defekt	
SERVICE AUS 8	Der Brüher läuft nicht in seine Endstellung	Microschalter am Brühermotor überprüfen Spannung für Brühermotor überprüfen	
SERVICE AUS 8 A	Der Microtaster für den Brüher hat ausgelöst	Der Brüher ist nicht, oder nicht richtig eingebaut Der Microtaster ist defekt	
SERVICE AUS 8 B	Der Microschalter für die Wasserzufuhr Brüher hat ausgelöst	Der Wasserzufuhrschlauch für den Brüher wurde nicht, oder nicht richtig eingebaut Der Microschalter ist defekt	

23. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

Störmeldungen

23.1

Anzeige-CODE	Ursache	Fehlerbehebung	TIP
KEIN KAFFEE AUS 9	Die Zeitspanne zur Befüllung des Dosierers wurde überschritten	Der Kaffeebohnenbehälter ist leer	
		Der Schieber am Bohnen-Behälter ist geschlossen	
		Die Mahlscheiben sind stumpf und müssen erneuert werden	
		Die 6,3A Sicherung hat ausgelöst	
SERVICE AUS 10	Verlust von programmierten Eingaben oder Störung am Programmspeicher. RAM´s ohne Daten.	Standarddaten laden	
		Die RAM´s erneuern	
SERVICE AUS 14	Wasserverlust ohne dass ein Abverkauf getätigt wurde	Undichtigkeit am Ausgleichsbehälter	
	Boilerfüllstandskontrolle nicht in Ordnung	Mikroschalter am Ausgleichs-behälter überprüfen	
SERVICE AUS 16	Die Programmiertaste auf dem Display ist verklemmt oder defekt	Die Taste überprüfen und falls nötig ersetzen	
SERVICE AUS 17	Eine Taste auf der Auswahltastatur klemmt, oder die Folientastatur ist defekt	Kontrollieren Sie die Auswahl-tastatur und falls nötig ersetzen Sie die Folientastatur	
SERVICE AUS 24 VOLT A	6,3A Sicherung auf der CPU hat ausgelöst	CPU defekt	
		Ein Motor hat einen Defekt	
	24 Volt Versorgungsspannung fehlt	Transformator defekt	
		Stecker Transformator ist lose	
	Leiterbahnen auf der CPU sind unterbrochen	CPU defekt	
		Ein Motor hat einen Defekt	
SERVICE AUS 24 VOLT B	Ein Transistor für die Versorgungsspannung auf der CPU ist defekt	Transistor erneuern	
		CPU erneuern	
SERVICE AUS 31 A	Boiler zu heiß	CPU defekt (Triac für Heizung macht Kurzschluß)	
SERVICE AUS 31 B	Boiler zu kalt	STB hat ausgelöst	
		CPU defekt (Transistor defekt)	
SERVICE AUS 31 C	Temperaturfühler mißt nicht	Temperaturfühler defekt	
		Zuleitung zum Temperaturfühler unterbrochen	

23. Erste Hilfe (Fehlermitteilungen)

23.2 Störursachen ohne Störmeldung

Die hier beschriebenen Störungen werden durch keine Meldung im Display angezeigt.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Der Automat ist außer Betrieb kein Teil erhält Strom	Stromnetz ist ausgefallen	Eingangsspannung überprüfen und ggf. wieder herstellen
	Hauptsicherung hat ausgelöst	Sicherung ersetzen
Der Automat ist außer Betrieb auf dem Display sieht man nichts aber einige Teile erhalten Strom	Die Sicherung auf der CPU für 8,5 Volt ist defekt	Sicherung ersetzen
	Das Display ist nicht richtig an die CPU angeschlossen	Steckverbindung kontrollieren
Der Automat ist an, es wird aber weder Wasser noch Produkt ausgegeben	Eine der Sicherungen 24 Volt ist defekt. Ausgangsspannung Trafo.	Sicherung ersetzen
Der Automat ist an, er gibt Wasser aus aber kein Produkt	Produktbehälter sind nicht richtig eingehängt	Produktbehälter richtig Einhängen
	Produktmotor defekt	Produktmotor ersetzen
		Triacplatine defekt
	Steckverbindung lose	Kabelverbindung prüfen

Ihr Service und Beratungspartner